

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Trufes gelades

Ingredients:

- 1 litre de nata per muntar
- 150 g de sucre
- 1 kg de cobertura de xocolata negra
- 250 g de cobertura amb llet
- 1cullerada de cafè de vainilla en pols

Elaboració:

- Primer de tot, poseu a fondre al bany maria la cobertura negra i la cobertura amb llet. Apart posem a la batedora a muntar la nata amb els 150g de sucre i la vainilla en pols, quan la nata estigui semi muntada, ho barregem amb la cobertura fosa (procurant que no estigui gaire calenta) i amb l'ajut d'una llengua remenem fins aconseguir la textura adequada. Tot seguit amb l'ajut d'una mànega pastissera fem les petites porcions, sobre una safata i ho posem al congelador per poder-les treballar millor, li donem forma arrodonida i les arrebossem per granet de xocolata i finalment les guardem arrebossades al congelador.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell