

Tartufi od Bijele Čokolade i Limuna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 35 minuta

Vrijeme kuhanja : 1 minuta

Spremno za 36 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Bijela čokolada 320g
- Slatko vrhnje 90g
- Maslac 80g
- Korica limuna
- Sok limuna 30g
- Šećer u prahu po potrebi

Upute

1. Stavite slatko vrhnje i koricu jednog limuna u stakleni vrč i zagrijte. Pokrijte i ostavite 15-20 minuta sa strane.
2. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi.
3. Kada je slatko vrhnje odležalo, procijedite ga preko bijele čokolade. Dodajte sok limuna i miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu.
4. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok ne dobijete sjajni ganache.
5. Zamotajte zdjelu u prozirnu foliju i ostavite ga na sobnoj temperaturi nekoliko sati da se stisne.
6. Stavite ganache u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 12mm i istiskujte tartufe na pladanj obložen masnim papirom. Stavite ih u hladnjak na otprilike 30 minuta da se stisnu.
7. Oblikujte tartufe dlanovima i uvaljajte ih u šećer u prahu.