

## Čokoladni tartufi sa crnim vinom



Autorica: Monika Topolko

Za oko 40 tartufa

Vrijeme pripreme: 5min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 5min

Ukupno vrijeme: 10min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Praline, minjoni & bonboni

Ako kockicu tamne čokolade volite zaliti čašom dobrog crnog vina, ovo je recept za vas. Iako je u ovim tartufima čokolada dominantan okus, prepoznat ćete prigušenu voćnu notu vina dok vam se čokolada polagano topi na jeziku. Dodatak crnog vina ovim tamnim čokoladnim tartufima daje određenu slatkoću ali i svježinu. Za ovaj recept najbolje je koristiti Cabernet Sauvignon, Merlot ili Porto.

### Sastojci

260g nasjeckane tamne čokolade (70% kakao dijelova)

120ml crnog vina (Cabernet Sauvignon ili slatko voćno vino po izboru)

60ml slatkog vrhnja

1 žlica maslaca

kakao u prahu, za valjanje tartufa

### Postupak

Nasjeckanu čokoladu stavite u srednje veliku posudu. U lončiću pomiješajte slatko vrhnje i vino. Zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i odmah maknite s vatre pa prelijte preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otaparati u vrhnju, dodajte maslac pa pjenjačem izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Posudu pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak dok se potpuno ne stisne, oko 2 sata.

Žličicom uzimajte čokoladnu smjesu i među dlanovima je oblikujte u male kuglice. Kuglice uvaljajte u kakao u prahu i čuvajte u hladnjaku. Tartufe izvadite iz hladnjaka najmanje 30 minuta prije posluživanja da malo omekšaju.