

Čokoladni tartufi sa cvijetom hibiskusa



Autorica: Monika Topolko

Za 40 tartufa

Vrijeme pripreme: 30min + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 5min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Praline, minjoni & bonboni

Ovi elegantni čokoladni tartufi izvana su obloženi čvrstom čokoladnom glazurom, a u unutrašnjosti se krije kremasti i bogati čokoladni ganache. Ganache je aromatiziran cvijetom hibiskusa koji je odlična protuteža bogatom i jakom okusu čokolade i daje ovim tartufima lijepu svježu notu.

Čokoladni tartufi sa cvijetom hibiskusa

Sastojci

260g tamne čokolade, sitno nasjeckane

180ml slatkog vrhnja

3 žličice sušenih cvjetova hibiskusa

1 žlica maslaca

1 žličica Grand Marniera ili drugog likera od naranče

Postupak

Nasjeckanu čokoladu stavite u srednje veliku posudu. U lončiću pomiješajte slatko vrhnje i cvjetove hibiskusa. Zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i odmah maknite s vatre. Lončić poklopite i ostavite da se vrhnje i hibiskus prožmu oko 30 minuta. Vrhnje će poprimiti bogatu crvenu boju i aromu hibiskusa. Lončić ponovo vratite na vatru, dodajte maslac i smjesu ponovo zavrijte. Odmah maknite s vatre, dodajte liker i procjedite preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otaparati u vrhnju, 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 slažite na pladanj obložen papirom za pečenje i vratite ih u hladnjak na najmanje 30 minuta prije umakanja u čokoladu.

Čokoladna glazura

Sastojci

200g tamne čokolade, fino nasjeckane

4 žlice ulja

sušeni cvjetovi hibiskusa, za ukrašavanje

Postupak

Čokoladu i ulje otopite na pari. Maknite s topline, premijestite u manju zdjelicu i ostavite nekoliko minuta da se ohladi. Umačite ohlađene čokoladne kuglice u otopljenu čokoladu. To je najbolje raditi pomoću vilice. Dobro ocijedite višak čokolade pa kuglice slažite na pladanj obložen papirom za pečenje ili aluminijskom folijom. Vrh svake kuglice, odnosno tartufa, ukrasite cvjetićem hibiskusa. Tartufe stavite u

hladnjak dok se čokoladna glazura dobro ne stegne. Tartufe je najbolje izvaditi na sobnu temperaturu 20 minuta prije posluživanja.