

Czekoladowe serce i trufle-michałki



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa w kształcie geometrycznego serca (pojemność formy to 900 ml)
- skrobka lub szpatuła (ewentualnie nóż kuchenny)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- barwnik do czekolady (użyłam Colour Mill w kolorze candy)
- waga kuchenna (np. taka)
- silikonowa szpatułka lub pędzel silikonowy
- miska
- garnek
- łyżka
- deska do krojenia lub sztywna podkładka

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Czekoladowe serce i trufle-michałki



Potrzebne składniki:

Trufle-michałki (ok. 12 sztuk o wielkości orzecha włoskiego):

- 150 g masła orzechowego crunchy (z kawałkami orzeszków)
- 30 g masła
- 50 g mlecznej czekolady (możesz zastąpić białą czekoladą)
- szczypta soli
- ½ szklanki cukru pudru
- 200 g deserowej czekolady (do obtoczenia)

Serce z czekolady:

- ok. 200 g białej czekolady
- barwnik do czekolady (np. [Colour Mill w kolorze candy](#))

Czekoladowe serce i trufle-michałki



Opis przygotowania:

Trufle:

1. Wszystkie składniki poza deserową czekoladą podgrzej w kąpieli wodnej i mieszaj do połączenia.
2. Uformuj kulki
3. Czekoladę deserową rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.
4. Kulki obtocz w czekoladzie
5. Odłóż na matę silikonową do stężenia czekolady.

Czekoladowe serce:

1. Zatemperowaną czekoladę wymieszaj z barwnikiem olejowym.
2. Do formy wlej ponad połowę czekolady i rozprowadź ją.
3. Zbierz czekoladę z brzegu formy. Umieść w lodówce na kilka minut aż czekolada zastygnie z wierzchu.
4. Wlej resztę czekolady do formy i dokładnie rozprowadź. W razie potrzeby ponownie oczyść rant formy.
5. Wstaw do lodówki na 20-30 minut.
6. Wyjmij serce z formy.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)