



Τρούφες σοκολάτας με πικραμύγδαλο

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

3 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

60-65
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε **κατσαρόλα** με νερό που σιγοβράζει τοποθετούμε πάνω ένα μπολ. Βάζουμε μέσα την κουβερτούρα σε κομμάτια και αφήνουμε να λιώσει.
- Ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα τελείως.
- Βάζουμε την κρέμα γάλακτος σε ένα κατσαρολάκι και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά για να ζεσταθεί.
- Αφαιρούμε το μπολ με την κουβερτούρα από το μπεν μαρί και προσθέτουμε αργά την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας συνέχεια με μια μαρίζ ή με ένα σύρμα.
- Προσθέτουμε το λικέρ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να γυαλίσει το μείγμα.
- Μεταφέρουμε σε **ταψί 20x20 εκ.** στο οποίο έχουμε απλώσει μεμβράνη.
- Καλύπτουμε από πάνω με μεμβράνη και πιέζουμε ελαφρά με άλλο σκεύος για να ισιώσει η επιφάνεια του μείγματος.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες να παγώσει καλά.
- Βάζουμε το κακάο σε ένα μπολ.
- Κόβουμε το μείγμα σε μικρά κομμάτια, τα βάζουμε στο μπολ με το κακάο και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 180 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 600 γρ. κουβερτούρα
- 50 γρ. λικέρ πικραμύγδαλο

Για τη σύνθεση

- 50 γρ. κακάο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

69 Θερμίδες (kcal)	5,0 Λιπαρά (γρ.)	3,0 Κορ.Λίπη (γρ.)	4,3 Υδατ/κες (γρ.)
3%	7%	15%	2%
2,7 Σάκχαρα (γρ.)	1,1 Πρωτεΐνη (γρ.)	0,6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0,0 Αλάτι (γρ.)
3%	2%	2%	0%