



RECEPT

KÁVÉS TRÜFFEL

Hagyja magát elcsábítani a L'OR ESPRESSO kávé, a csokoládé és az amaretti keksz ínycsiklandó kombinációjával. Összetett élvezet az érzékszerveknek!

HOZZÁVALÓK:

- 150 ml habtejszín
- 30 ml L'OR ESPRESSO Ristretto kávé (1 kapszula)
- 600 fekete csokoládé
- 60 ml kávélikőr
- 150 gr amaretti keksz
(darabokra vágva)

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ:

 **50 perc + 2 és fél óra pihentetés**

L'OR ESPRESSO FAJTA:



ELKÉSZÍTÉS

01.

Készítsen egy csésze L'OR ESPRESSO Ristretto-t. (1 kapszula).

02.

Keverje össze egy lábasban a tejszínhabot és a kávé, majd melegítse forráspontig.

03.

Darabolja fel a fekete csokoládét és tegye be egy hőálló edénybe. Öntse a csokoládéra a kávé tejszínhabot.

04.

Vízfürdő felett olvassza addig az egyveleget, amíg sima nem lesz az állaga.

05.

Adja hozzá a kávélikört, majd hagyja 15 percig szobahőmérsékleten hűlni.

06.

Kihűlt állapotban rakja be az egyveleget a hűtőbe másfél-két órára. Amíg megszilárdul, időnként keverje meg.

07.

Egy kávéskanál segítségével készítsen kis gombócokat a csokoládés egyvelegből, majd görgesse meg őket az apróra darabolt kekszben.

08.

Várjon 15 percet, amíg a trüffelek megkeményednek a hűtőben. Tálalja őket 11-es intenzitású, testes L'OR ESPRESSO Ristretto kávé kíséretében.