

Kókuszos trüffel



Igazi nyári íz, ami talán a „Tenger Gyümölcsei” csokoládé öntőformában készítve a legszebb. A recepten többféleképpen lehet változtatni - például a fehér- és az étcsokoládé arányát megfordítva, más (például narancsos) aromával. Az eredeti recept a Silicone Zone oldaláról származik.

Hozzávalók 48 darabhoz:

A töltelékhez:	100 ml tejszín
	300 g fehér csokoládé
	1 ml kókuszesszencia
	50 ml kókuszrum
A bevonathoz:	250 g fehér csokoládé
	50 g étcsokoládé

Elkészítés:

A töltelék:

1. Aprítsuk fel a fehér csokoládét nagyon apró darabokra.
2. A tejszínt forraljuk fel.
3. A forró tejszín és az aprított fehér csokoládét jól keverjük össze, egészen addig, amíg a fehér csokoládé teljesen elolvad.
4. Keverjük bele az ízesítőket, majd hagyjuk szobahőmérsékleten kihűlni.

Az összeállítás:

1. A bevonathoz a fehér csokoládét és az étcsokoládét külön-külön olvasszuk fel.
2. A szilikonformákat egy ecset segítségével kenjük át az olvasztott étcsokoládéval. Mivel most „cirmos” hatást szeretnénk elérni, a forma legyen szobahőmérsékletű és az ecsettel csak nagyvonalúan kenjük át a formát.
3. A formákat tegyük 8-10 percre a hűtőbe, hogy az étcsokoládé megdermedjen.
4. A hűtőből kivett formákat a fehér csokoládéval kenjük ki vékonyan, de most már teljesen.
5. Tegyük ismét vissza a formákat a hűtőbe 5-8 percre.
6. A hűtőből kivett formákba töltsük bele a tölteléket úgy, hogy csak egy nagyon vékony rétegnek való hely maradjon felül.
7. További 5-8 percre tegyük vissza a megtöltött formákat a hűtőbe.
8. Végül vonjuk be vékonyan a bonbonok alját (ami most még felül van), szobahőmérsékleten várjuk meg, ami a bonbonok kihűlnek, megdermednek, aztán csak ki kell fordítanunk a kész bonbonokat és ízlés, felhasználás szerint tálaljuk vagy csomagoljuk szép dobozokba.

