

## Trufas al cava y al ron con frutos secos

### Descripción

Esta receta se puede hacer con distintos tipos de chocolate, es decir, blanco, negro, con leche. La he hecho con chocolate negro y blanco.



#### Ingredientes:

- \* 150 gr de chocolate negro. El de postre de Nestlé está muy bien.
- \* 150 gr de chocolate blanco. El de postre de Nestlé está muy bien.
- \* 260 gr de mantequilla.
- \* 40 gr de azúcar glas.
- \* 2 cucharadas soperas de cava.
- \* 3 cucharadas soperas de ron.
- \* 2 yemas de huevo.
- \* Frutos secos: Un puñado de almendras troceadas crocantes, otro de piñones, otro de almendras laminadas y avellanas enteras.
- \* Cacao y virutas de chocolate.

#### Preparación:

Este proceso es mejor hacerlo la víspera para que solidifique el chocolate en el frigorífico. Fundimos los chocolates por separado al baño María y a fuego lento. Y vamos removiendo. Añadimos al chocolate negro: 130 gr de mantequilla, 1 yema de huevo, 30 gr de azúcar glas y las 3 cucharadas de ron.

Añadimos al chocolate blanco: 130 gr de mantequilla, 1 yema de huevo, 10 gr de azúcar glas (menos que para el chocolate negro porque el blanco es más dulce) y las 2 cucharadas de cava.



Cuando están los chocolates fundidos de forma homogénea, retiramos del fuego. Vertemos el chocolate negro en tres recipientes de forma que quede la misma cantidad en cada uno, hacemos lo mismo con el chocolate blanco y los metemos en el frigorífico.

Al día siguiente sacamos los recipientes y los preparamos de la siguiente forma:

**El chocolate blanco:** En el chocolate de uno de los recipientes mezclamos un puñado de almendras crocantes, como estarás acostumbrado a hacerlo pero lo envolvemos todo bien. Vamos haciendo bolitas. En el chocolate de otro recipiente ponemos un puñado de piñones, envolvemos y hacemos bolitas. Y con el último recipiente, hacemos bolitas y metemos dentro de cada bola una avellana entera. Reservamos en un plato.

**El chocolate negro:** En el chocolate de uno de los recipientes mezclamos un puñado de almendras crocantes, envolvemos y hacemos bolitas. En el chocolate de otro de los recipientes mezclamos otro puñado de almendras fileteadas, envolvemos y hacemos bolitas. Y con el último chocolate hacemos bolitas y metemos una avellana entera dentro de cada bola. Reservamos en un plato.



Ponemos virutas de chocolate en un plato y cacao en otro y rebozamos nuestras bolitas o por uno o por otro, a vuestro gusto.



Yo he dejado alguna de chocolate blanco sin rebozar. Una vez rebozadas, metemos en el frigorífico hasta la hora de consumirlas.

**Consejo:** Haced las bolitas pequeñas, de forma que se puedan comer en un bocado. A mi me han salido unas 30 unidades, todo depende del tamaño de las mismas. Hay que tener en cuenta que las trufas tienen que estar frías, porque calientes el chocolate se ablanda demasiado.

## Categoría

1. Postres

## Fecha de creación

enero 9, 2015

## Autor

admin



default watermark