



Hozzávalók:

20 dkg jóféle étcsokoládé, 13 dkg vaj, egy kis csokor friss menta, 2,75 dl zsíros házi tejszín (a fele sovány tejszín vagy tej is lehet), 5 evőkanál méz

a forgatáshoz:

keserű kakaópor

1. A csokoládét egy hőálló tálba tördeljük, a vajat rádobjuk. A friss mentát tömőfával vagy a kés fokával kissé megütögetjük, hogy minél több illat, aroma szabaduljon majd föl belőle. Egy kisebb lábasba rakjuk, a tejszín ráöntjük. A mézzel édesítjük, ami majd remekül ellensúlyozza az étcsokoládé keserű ízét.
2. Éppen csak 1 percig forraljuk, majd a vajjas csokira szűrjük. Fakanállal addig keverjük, míg szép sima nem lesz, azután egy kisebb tepsibe simítjuk. A hűtőszekrény felső polcára tesszük kb. 1 órára, hogy megdermedjen.
3. Ezután enyhén megnedvesített kézzel diónyi gombócokat formálunk belőle; olyan harapásnyiak legyenek, ne akkorák, mint egy golflabda. Keserű kakaóporba forgatjuk, tányérra rakjuk. Letakarva hűtőszekrényben tárolhatjuk, így 1-2 nappal karácsony előtt elkészíthető.

Jó tanács

- Menta helyett jól megmosott narancs reszelt héjával vagy akár csiliporral is ízesíthetjük a csokoládés masszát, ahogy a tejszín mennyiségének a rovására kerülhet bele egy kevés finom likőr is.
- Kakaópor helyett kókusz- vagy csokireszelékbe, szeletelt mandulába vagy pirított őrölt mogyoróba is forgathatjuk.

kb. 24 darab

Elkészítési idő: 20 perc + dermedtés

Csokis mentás trüffel - Gordon Ramsay receptje

Egy darab: 142 kcal • fehérje: 1,1 gramm • zsír: 10,8 gramm • szénhidrát: 9,9 gramm •
rost: 0,5 gramm • koleszterin: 26 milligramm