



TARTUFI DI CIOCCOLATO

Ingredienti

150 gr. di panna fresca
200 gr. di cioccolato fondente
1 cucchiaino di rum
cacao amaro

Procedimento

Portare ad ebollizione 150 gr di panna fresca con una bacca di vaniglia, toglierla da fuoco e farla intiepidire.

Tritare grossolanamente 200 gr di cioccolato fondente, raccoglierlo in una bastardella e porla a bagnomaria; versare la panna e mescolare fino a sciogliere completamente il cioccolato.

Far raffreddare in frigorifero.

Quando la ganache si sarà ben raffreddata, unire un cucchiaino di rum, montare con una frusta fino a quando non si sarà ottenuto un composto gonfio e spumoso.

Rimettere in frigo fino a quando non si sarà rassodato.

Prelevare con un cucchiaino la ganache e adagiarla su una pirofila con del cacao amaro, rotolandola nel cacao e dando una forma rotonda.

Mettere nei pirottini e far raffreddare.