



czekoladowe trufle z dodatkiem serka koziego i czarnego pieprzu

skladniki na 40 malych trufli

150 g gorzkiej czekolady (mind. 50% kakao), posiekanej

150 g swiezego koziego serka twarogowego (ja uzywam **chavroux**. wyczytalam, ze w polsce jest tez firmy „turek”)

4 lyzki cukru

½ lyzeczki ekstraktu z wanilii (opcjonalnie, beda tez prawie takie samo dobre, jezeli nie macie akurat pod reka)

trozke swiezo zmielonego czarnego pieprzu

mniej wiecej 5-6 lyzek dobrego kakao

czekolade z cukrem rozpuscic nad para, pamietajac przy tym, zeby miseczka z czekolada nie dotykala wrzacej wody. po rozpuszczeniu schlodzic, poniewaz zbyt ciepla czekolada moze spowodowac skwasnienie serka.

do schlodzonej (ale jeszcze plynnej) czekolady dodac kozi serek, wanilie i pieprz, i krótko rozmieszac mikserem do uzyskania gladkiej masy. wlozyc miseczke do lodówki na min. 2 godziny.

mala lyzeczka wybierac niewielka ilosc schlodzonej i stwardnialej lekko masy, szybko i delikatnie formowac kuleczki, a nastepnie wrzucac je do przesianego kakao (mozna tez kuleczki klasc na pergaminie do pieczenia i posypywac kakao przez sitko, lekko rolujac trufelki). przechowywac w lodówce (koniecznie! to w koncu twarozekek). :-))))))

* mala uwaga: przez formowanie kuleczek w dloniach masa dosyc szybko sie ociepla i robi bardzo lepka i miekka, co utrudnia formowanie. osobiscie wkladalam miske z masa co jakis czas do zamrazarki, zeby zrobila sie zimna. w tym czasie obtaczalam kuleczki w kakao. po obtoczeniu calosci, wlozylam na 10 minut wszystkie do zamrazarki, zeby troche stwardnialy. ach! uzywalam jednorazowych cieniutkich gumowych rekawiczek.