

## Κλασικά τρουφάκια σοκολάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Βάζετε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε ένα πυρίμαχο μπολ. Ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά σε ένα βαρύ κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος, μέχρι να φανούν οι πρώτες φουσκάλες βρασμού στον περίγυρο του κατσαρολιού. Περιχύνετε τη σοκολάτα και την αφήνετε να μείνει για 5-6 λεπτά. Ύστερα, την ανακατεύετε με δύναμη μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να γίνει ένα μίγμα λείο και γυαλιστερό και ανακατεύετε μέσα απαλά το μπράντι ή το λικέρ.

Αδειάζετε το μίγμα σε ένα ρηχό ταψάκι (Pyrex) και όταν κρυώσει το βάζετε στο ψυγείο για 45-60 περίπου λεπτά, μέχρι να σφίξει καλά.

Πλάθετε τα τρουφάκια στο μέγεθος καρυδιού, βουτώντας τις παλάμες σας σε σκόνη κακάο και ύστερα τυλίγετε στη γαρνιτούρα της αρεσκείας σας. Βάζετε το κάθε τρουφάκι σε μικρά χάρτινα φορμάκια και τα κρατάτε στεγανά κλεισμένα σε κουτί στο ψυγείο, μέχρι να τα σερβίρετε.

Σημείωση: Μπορείτε να προσθέσετε στο μίγμα, πριν το βάλετε στο ψυγείο, ½ φλ. χοντροαλεσμένα φουντούκια.

### **ΥΛΙΚΑ**

300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα τεμαχισμένη (Nestlé dessert π.χ.),

1 φλ. κρέμα γάλακτος,

3 κοφτές κουταλιές βούτυρο,

2 κουταλιές μπράντι ή λικέρ (το άρωμα που θέλετε), κακάο.

Γαρνιτούρες για να τυλίξετε μέσα τα τρουφάκια:  
κακάο, αλεσμένα χαλεπιανά, ψιλά ξύσματα σοκολάτας (την παγώνετε πρώτα καλά  
πριν την τρίψετε), αλεσμένα μπισκότα amaretti...

**Πηγή:** [philenews.com](http://philenews.com)