

1 Δεκεμβρίου 2016

Σοκολατάκια με ταχίνι



Ένα

πολύ εύκολο και πολύ νόστιμο κέρασμα που επιπλέον είναι και νηστίσιμο!

Υλικά

- 250 γρ. κουβερτούρα με 50%-55% κακάο
- 250 γρ. ταχίνι
- 50 γρ. γλυκόζη
- 50 γρ. ρούμι, μαύρο
- τρούφα για επικάλυψη

Βάρος: 600 γρ., **Προετοιμασία - Αναμονή:** 1 ώρα

Τεμαχίζουμε την κουβερτούρα και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί*. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και την ανακατεύουμε καλά με το ταχίνι και τη γλυκόζη. Τέλος, προσθέτουμε το ρούμι. Αφήνουμε το σοκολατένιο μείγμα να κρυώσει ανακατεύοντας συχνά, μέχρι να σφίξει και να γίνει ένα πηχτό μείγμα που πλάθεται. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα ρολάρουμε μέσα σε τρούφα έτσι ώστε να καλυφθούν γύρω-γύρω. Τα διατηρούμε εκτός ψυγείου, σε δροσερό σημείο του σπιτιού.

* Για να φτιάξουμε μπεν μαρί, βράζουμε λίγο νερό σε μια κατσαρόλα και μόλις αρχίσει να κοχλάζει, χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά ώστε να μην πιτσιλάει το νερό, και στερεώνουμε πάνω στην κατσαρόλα ένα μεταλλικό μπολ. Αυτό δεν θα πρέπει να ακουμπάει στο νερό. Ρίχνουμε στο μπολ την κουβερτούρα και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να λιώσει.

Πηγή: steliosparliaros.gr