

(odc.18) trufle czekoladowe z masą orzechową

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.18)

trudność: **łatwe**

Składniki

450g dobrej, gorzkiej czekolady zawierającej 80% ziarna kakao plus czekolada do polania trufli

400g cukru

9 łyżek wody

200g wyłuskanych orzechów laskowych

180 ml śmietany kremówki

kakao w proszku

cukier puder

oliwa

Przygotowanie

Czekoladę pokruszyć na kawałki. Roztopić powoli i ostrożnie w misce umieszczonej nad rondlem z wrzątkiem, mieszając od czasu do czasu.

Zrobić masę karmelowo-orzechową

Wsypanąć cukier do rondla. Wlać wodę i powoli doprowadzić do wrzenia. Gdy syrop stanie się złocisto brązowy, dorzucić orzechy. Gotować się przez minutę, aż staną się ciemno złociste. Blachę posmarować cienką warstwą oliwy. Ostrożnie wylać masę na blachę i rozsmarować płaskim nożem równą warstwę. Po pół godzinie masa powinna stwardnieć. Wtedy ją połamać na kawałki i wrzucić do robota kuchennego. Przy pomocy funkcji pulsowanie rozetrzeć na miazgę. Do roztopionej czekolady wlać śmietanę. Wymieszać i dodać do miazgi orzechowej. Wymieszać i odstawić do lodówki na co najmniej pół godziny, żeby masa stwardniała.

Zrobić trufle

Na stole położyć arkusz pergaminu, nad nim postawić metalową kratkę. Toczyć trufle w dowolnym kształcie i odkładać na kratkę. Potem zanurzyć w roztopionej czekoladzie i obracać wykałaczką. Wyciągać i umieszczać na kratce, aby czekolada obciekła i trochę stwardniała. Część trufli można obtoczyć dla odmiany w kakao albo cukrze pudrze.

© Jamie Oliver 2002