

Trufe Tiramisu



Trufe Tiramisu: cadoul meu dulce, de ziua mea!!! ...facute de mine, e adevarat ☺ , dar pentru ca le-am facut atat de usor, le-am savurat ca si cand ar fi fost facute de altcineva :))

Nu va spun cati ani am implinit (desi se stie ☺), si nici ce imi doresc de ziua mea, pentru ca nu imi doresc nimic in plus fata de ce am deja (bine, niste kilograme in minus ar fi excelent, hahaaaha!!!).

Va multumesc tuturor pentru prietenia sincera! Cu voi, viata este mai frumoasa!!!!

Ingrediente:

Compozitie trufe:

- 300 g piscoturi pentru sampanie

- 500 g Mascarpone
- 80 g zahar pudra vanilat

Sirop de cafea:

- 200 ml apa
- 2 linguri cafea macinata
- 50 g zahar

In plus:

- pudra de cacao

Sfat: **trufele** sunt moi, cremoase, si trebuie tinute la frigider tot timpul, pentru ca se inmoaie repede. Daca le vreti mai ferme, adaugati inca 80-100 g piscoturi, facute praf □ , in compositie!

Cele mai bune bomboane cu cafea!!!



Mod de preparare:

Preparati mai intai siropul de cafea, pentru ca avem nevoie de el rece. Puneti, intr-un ibric, apa si zaharul si lasati la fiert, la foc mare, cca. 2 minute. Adaugati apoi cafeaua macinata, dati focul la minim si mai lasati la fiert inca un minut. Lasati sa stea pana se raceste bine, dupa care se strecoara si se lasa sa se raceasca complet.

La trufe treaba merge si mai usor ☐

Amestecati branza mascarpone, scoasa cu o ora inainte din frigider, cu zaharul pudra vanilat si siropul de cafea.

Jumatate din cantitatea de piscoturi se piseaza cu sucitorul, intr-o punga, sau la robot, iar cealalta jumatate se rupe in bucatele. Se amesteca totul foarte bine (bucatelele de piscot se pun la sfarsit, ca sa ramana, pe cat se poate, intregi):



Laura Sava

Formati bile de marime potrivita, care se tavalesc prin cacao. Pastrati la frigider pana la servire (daca insa nu le serviti

imediat, asezati-le asa cum sunt in frigider si abia cu o ora inainte dati-le prin cacao):



Ataaat de bune, mai ales cu o cafea langa! :)))



Va pup pe toti cu mare drag si va invit la o mica degustare, in **locul nostru preferat** din gradina ☐

