



TARTUFI DI CIOCCOLATO

180 g di Cioccolato puro fondente 56%
1 dl di panna liquida
2 tuorli d'uovo
40 g di burro fresco
150 g di zucchero
4 cucchiaini di cacao Due Vecchi

Lavorate i tuorli con 100 g di zucchero fino a renderli spumosi.

Spezzettate grossolanamente il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria

Sciogliete il burro a fuoco lento e incorporate la panna e 50 g di zucchero, lavorando il tutto.

Unite ai tuorli due cucchiaini di cacao, passandolo nel setaccio, quindi unite il cioccolato e la crema di burro e panna.

Lavorate il composto formando delle palline che rotolerete poi nel cacao rimasto.

Riponete i tartufi in frigorifero per qualche ora.

CHOCOLATE TRUFFLES

180 g Dark chocolate 56%
1 dl Fresh whipping cream
2 Egg yolks
40 g Butter
3 spoonfuls of sugar
4 spoonfuls of Venchi Due Vecchi Cocoa

Break the dark chocolate into large pieces and melt it in the bain-marie in the microwave at minimum power.

Beat the egg yolks until they are stiff, mix in the spoonful of sugar.

Separately melt the butter with the whipping cream and a spoonful of sugar

Mix the egg yolks with 2 spoons of cocoa, then add the melted chocolate, the butter and cream and gently mix it.

Create small truffles and cover them with Venchi Due Vecchi Cocoa