

Mandli-kookosetrühvlid

~45-50 tk



Ganache

- 0,660 kg **Kranfil's Coconut & Almonds**
 - 0,150 kg valge šokolaadikuvertüür, sulatatud
 - 0,060 kg kakaovõi
- ▶ Soojendada kõiki aineid koos madalal kuumusel mikrolaineahjus ühtlaseks massiks.

Kaunistus

- 0,150 kg valge šokolaadikuvertüür, sulatatud
- 0,150 kg kookoshelbed

Valmistamine

- ▶ Igasse silikoonvormi asetada kooritud mandel
- ▶ Täita silikoonvormid mandli-kookose-ganache'iga.
- ▶ Lasta seista, seejärel võtta vormist välja.
- ▶ Katta iga trühvel sulatatud valge kuvertüüriga.
- ▶ Veeretada trühvleid kookoshelvestes.

Variant ilma silikoonvormita: valada ganache vormi või küpsetusplaadile. Lasta jahtuda. Lõigata tükkideks ja veeretada trühvlid käsitsi.