

Mandeļu-kokosriekstu trifeles

~45-50 gb



Ganache

- 0,660 kg **Kranfil's Coconut & Almonds**
 - 0,150 kg baltās šokolādes kuvertūra, kausēta
 - 0,060 kg kakao sviests
- ▶ Visas sastādaļās karsē kopā uz mazas uguns mikroviļņu krāsnī līdz viendabīgai masai.

Dekorācija

- 0,150 kg baltās šokolādes kuvertūra, kausēta
- 0,150 kg kokosa pārslas

Pagatavošana

- ▶ Katrā silikona veidnē ievieto nomizotas mandeles.
- ▶ Pilda silikona formiņās ar mandeļu-kokosriekstu-ganache.
- ▶ Ļaujiet nostāvēties, pēc tam izņemiet no veidnes.
- ▶ Katru trifeli pārklāj ar izkausētu balto kuvertūru.
- ▶ Trifeles apviļā kokosriekstu skaidiņās.

Variants bez silikona veidnes: ganache lej veidnē vai cepešpannā. Ļaujiet atdzist. Sagriez gabaliņos un ar rokām sarullē trifeles.