Ciasto truflowe (Trufla)

Przepis dodany przez użytkownika Malina

Niesamowicie czekoladowe ciasto truflowe. Puszyste, delikatne i bardzo łatwe.

Czas przygotowania: 70 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Jajka - 6 szt.
- Czekolada gorzka - 400 g
- Śmietanka UHT 30% - 250 ml
- Cukier brązowy - 1/2 szkl.
- Likier Amaretto lub rum - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Jajka w całości ubić z cukrem na puszystą masę. W międzyczasie roztopić czekoladę w kąpieli wodnej. Po lekkim ostudzeniu czekolady wlewać cienkim strumieniem do jajek. Śmietanę wymieszać z alkoholem, delikatnie połączyć z masą.

Blaszkę 24x28 dobrze wyłożyć folią alu. Wlać ciasto. Piec 60 min. w 170 st.w kąpieli wodnej, wypełniając naczynie do połowy gorącą wodą. Po 30 min. wierzch ciasta przykryć folią, aby się nie przypaliło i piec kolejne 30 min.

Jak podawać?
Z lodami, z wiśniami, malinami, z bitą śmietaną

Uwagi:
Ciasto po połączeniu składników będzie bardzo rzadkie, ale właśnie takie ma być. Piekąc truflę w tortownicy zwrócić szczególną uwagę na zabezpieczenie blaszki folią gdyż ciasto może się wylać.
Ciasto trzeba porządnie schłodzić- 12h w lodówce.
Konsystencją ma przypominać sernik.