

Bombones Trufa de fresa y café

(sin horno)



Ingredientes

Trufas de café :

- 150 ml de nata para montar (crema para batir)
- 250 g de chocolate negro para fundir
- 1 cucharadita café soluble

Trufas de fresa :

- 100 ml de nata para montar (crema para batir)
- 140 g de chocolate blanco para fundir
- 1 cucharada sirope de fresa

Cobertura de las trufas :

- 50 g cacao en polvo desgrasado
- 80 g chocolate negro
- 80 g chocolate blanco

Dedicación: 30 minutos

Enfriado: 1 - 2 horas

Cantidad : 16 bombones



- 1 Trufa de café.** Ponemos a calentar la nata, añadimos el café soluble y removemos. Cuando rompa a hervir añadimos el chocolate y apagamos el fuego. Vamos removiendo con unas varillas hasta que se funda y quede una crema espesa. Vertemos en un molde alargado, dejamos templar, tapamos con film plástico y guardamos en el frigorífico durante 1 ó 2 horas.
- 2 Trufa de fresa.** Ponemos a calentar la nata, añadimos una cucharada de sirope de fresa y removemos. Cuando rompa a hervir añadimos el chocolate blanco y apagamos el fuego. Vamos removiendo con unas varillas hasta que se funda y quede una crema espesa. Vertemos en un molde alargado, dejamos templar, tapamos con film plástico de guardamos en el frigorífico durante 1 ó 2 horas.
- 3** Una vez frías las bases de trufa, quitamos del frigorífico y preparamos una bandeja plana, humedeciendo la base que cubrimos con papel de hornear. A continuación vamos a preparar las bolas de trufa. Comenzamos con la trufa de doble sabor, para la cual hacemos una bolita del tamaño de una canica con la trufa de sabor a fresa. A continuación cogemos una cucharada de trufa de café, colocamos la bola de fresa en el centro, tapamos y boleamos con las manos hasta hacerle forma de esfera. Colocamos sobre la fuente y hacemos otras cuatro trufas más del mismo estilo.

- 4** Hacemos las segundas con sabor a café, tomando una cucharada de trufa de café, boleándola y colocándola sobre la bandeja. Hacemos otras cinco del mismo modo y repetimos el proceso con las terceras trufas, las de sabor a fresa. Mientras fundimos el chocolate para cubrirlas, las reservamos en el frigorífico.
- 5** Fundimos en un recipiente al baño maría el chocolate negro y en otro el chocolate blanco. Quitamos las trufas del frigorífico y las bañamos con el chocolate intercambiando los sabores, bañando unas con el blanco y otras con el negro. Ecurrimos el chocolate sobrante y colocamos las trufas de nuevo sobre la bandeja. Reservamos media docena para bañarlas en el cacao en polvo. Sacudimos el exceso de cacao y ya las tenemos listas. Por último podemos hacer un dibujo a las trufas bañadas en chocolate, repartiendo unas rayas de chocolate del color contrario sobre ellas, con ayuda de una bolsa o una manga pastelera. Dejamos que solidifique el chocolate y ya podemos disfrutar de su rico