Trufa para rellenos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Susana Domingo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes utilizarlo para un brazo de gitano,unos profiteroles, un bizcocho, unas creps etc.....

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500grs de nata
- 60 grs de azúcar
- 200 grs de Chocolate Fondant

Preparación:

Paso 1

Pon en un cazo la nata y el azúcar a fuego medio, vete removiendo para deshacer el azúcar. Mientras trocea el chocolate en un bol y cuando tengas hirviendo la nata, aparta dl fuego y ve tirandola encima del chocolate.Remueve sin parar hasta que veas que el chocolate se ha funddo con el calor.... Ya tenemos la trufa casi hecha, ahora espera que esté un poco frio y guardalo hasta el día siguiente y cuando vayas a usarlo no tienes más que montarlo con unas varillas como si fuera una nata normal