



Продукти за 16 броя:

200 гр бял шоколад

60 гр сметана 31%

настъргана кора на 1 лайм

10 гр меко масло

3+3 гр зелен чай матча

Начин на приготвяне:

Нарежете шоколада и го поставете във висок съд (удобен за пасиране).

Загрейте сметаната и кората от лайм до кипене.

Изчакайте 10 секунди, залейте шоколада.

Разбъркайте с шпатула, докато започне да се топи.

Прибавете 3 гр зелен чай матча, пасирайте сместа до гладкост.

Прибавете маслото, разбийте отново.

Прехвърлете сместа в плитък малък съд.

Покрийте със стреч фолио, което да докосва повърхността.

Охладете за 8-10 часа, оформете трюфели.

Оваляйте ги в чай матча и поднесете.

Съхранявайте в херметически затворен съд, в хладилника.