

TARTUFI AL COGNAC

Ingredienti:

- 150 g di cioccolato fondente,
- 20 g di burro,
- 1 dl di panna liquida freschissima,
- 10 cl di Cognac,
- cacao in polvere q.b.

Tritate grossolanamente il cioccolato, ponetelo in una bastardella e scioglietelo a bagnomaria.

Portate lentamente a ebollizione, in un tegame, la panna; quindi toglitela dal fuoco e unitevi il cioccolato.

Fate riposare al fresco il composto (l'ideale è per una notte).

Sempre a bagnomaria, scaldate di nuovo il composto aggiungendo il burro, il Cognac e mescolando fino a che il burro non si sia sciolto; sbattete la miscela sino a ottenere una crema uniforme.

Versatela in una teglia rettangolare foderata con pellicola trasparente e lasciate raffreddare nel frigorifero per un'ora circa. Quando il composto è freddo dividetelo a pezzetti e con le mani formate velocemente delle palline che rivestirete di buon cacao amaro.

Mantenete al fresco.

Mettete i tartufi in pirottini di carta, disponeteli su un piatto da portata e teneteli in frigorifero fino al momento di servirli.