

チョコトリュフ



材 料 約10粒

製菓用チョコレート（ミルク）	100 g	キルシュ	小さじ 1
バター（食塩不使用）	大さじ 1	粉砂糖	適量
生クリーム	50cc	ココア	適量

下準備

- ① バターは室温に戻しておく。
- ② チョコレートはできるだけ細かく刻む。

作り方

- ① 刻んだチョコレートと、室温に戻しておいたバターとともに湯せんにかけて、ヘラで混ぜながら溶かす。
- ② 小鍋に生クリームを入れ、ヘラで混ぜながら弱めの中火にかけて、小さく沸騰したら火を止める。
- ③ ②を①に加えて、なめらかになるまで全体をよく混ぜる。キルシュを加えてさらに混ぜる。
- ④ ③をラップに包み、冷蔵庫で約20分冷やし固める。
- ⑤ ④を取り出し等分にカットし、手で丸めて茶こしで少量のココア、粉砂糖を全体的にまぶす。

*チョコレートは高温になるとモロモロになるので、火を止めて溶かしてください。