

Trufas de Chocolate

1 taza de crema (heavy cream)

9 onzas de chocolate semi-dulce (semi-sweet chocolate chips)

2 onzas de cocoa en barrita, molido (unsweetened cocoa)

1 cucharada de almibar de maiz Karo (light corn syrup)

1 cucharadita de jerez

1 onza de cocoa en polvo, el que viene de cocoa oscuro es preferido..

1. En una cacerola echas los chocolates y lo pones aparte. En otra cacerola echas la crema y lo calientas sobre la estufa a punto de hervir. Cuando esté la crema a punto de hervir.. lo retiras del fuego y le echas la crema sobre el chocolate.. Lo dejas aparte por 5 o 6 minutos.

2. Después de los 6 minutos.. le agregas el almibar Karo y el jerez.. y usando un batidor de alambre (a mano, no en maquina).. lo vas mezclando bien hasta que todo esté completamente combinado y el chocolate esté derretido.

3. Lo tapas bien y lo guardas en el refrigerador no menos de 3 horas.

4. Cuando estés listo para formar las trufas.. echas como 1 onza de cocoa en polvo en un platillo y te espolvoreas las manos bien con cocoa en polvo. Te echas como una cucharada de ganache en la palma, frotandolo entre tus manos hasta formar la trufa. Lo colocas en el platillo y lo cubres bien de cocoa en polvo.

28 trufas