

Cafè Granita cu desert rafinat de trufe



Ingrediente

Ingrediente pentru Cafè Granita:

- 2 portocale
- 100 ml smântână dulce pentru frișcă
- 8 cești espresso
- 3 linguri lichior de portocale
- 2-3 linguri zahăr brun
- gheață
- nucșoară

Ingrediente pentru 30 de trufe:

- 250 g ciocolată neagră de calitate

- 25 g unt
- 80 ml smântână dulce
- 2 linguri espresso (tare)
- 50 g zahăr
- 3 linguri oțet balsamic
- cacao pentru decor

Mod de preparare

- Pentru Granita se iau două felii dintr-o portocală și se taie pe jumătate. Apoi restul portocalelor se storc. Se bate smântâna pentru a obține frișca. Sucul de portocale se amestecă cu espresso, lichiorul de portocale, zahărul brun și o mână plină cu gheață timp de 20 de secunde cu mixerul. La final se toarnă Granita în 4 pahare și se decorează cu frișcă, nucșoară și feliile de portocale tăiate. Se servește imediat împreună cu trufele.

- Pentru a prepara trufele, se răzuiește sau se taie fin ciocolata. Într-un bol de metal se taie untul în cuburi și se pune împreună cu ciocolata la bain-marie. Într-un alt vas smântână, espresso și zahărul se încălzesc până la fierbere, apoi se adaugă peste untul și ciocolata de la bain-marie și se amestecă până se omogenizează. Se acoperă amestecul pentru trufe și se pune la frigider pentru două ore cel puțin. Cu o lingurița scufundată în apă fierbinte sau cu un scoop pentru înghețată se scoate din amestecul pentru trufe, se rostogolește prin cacao pudra și se rotunjește cu mâinile. Se introduc trufele în frigider.