Trufelki piernikowe z orzechami i skórką pomarańczową

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- piernik czerstwy - 40-45 dag
- orzechy arachidowe - 15 dag
- skórka pomarańczowa kandyzowa - 2-3 łyżka
- czekolada gorzka - 10 dag
- masło - 10 dag
- cukier puder - 2 łyżka
- śmietana - 100 ml
- spirytus - 2 łyżka
- sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czerstwe ciasto zetrzeć na tarce, włożyć do miski.

KROK 2: Dodać 10 dag posiekanych orzechów arachidowych i pokrojoną w kostkę skórką pomarańczową.

KROK 3: Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem. Czekoladę połamać na kawałki i podgrzać razem ze śmietaną. Do pokruszonego ciasta dodać przestudzoną śmietanę, utarte masło, spirytus i dokładnie wymieszać, przyprawić do smaku sokiem z cytryny (gdy masa jest zbyt sucha dodać więcej śmietany lub masła) .

KROK 4: Z masy formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego.

KROK 5: Obtaczać w mielonych pozostałych orzechach. Odłożyć do lodówki.