

# Trufle Zuzi



## Składniki masy:

- 500 g ciast (pozostałości z makowca, piernika, ciasta biszkoptowego, pokruszone herbatniki)
- 50 ml mleka
- 50-70 g cukru
- 150 g dżemu (może być każdy, ale jeśli mamy wybór to najlepszy będzie wiśniowy)
- 30 g kakao
- 1 łyżka rumu lub aromat rumowy
- 200 g bakalii: posiekane orzechy włoskie, migdały, rodzynki, skórka pomarańczowa

## Przygotowanie ciasta:

1. Pokrusz ciasta na drobne kawałki i odstaw na chwilę.
2. W małym rondelku podgrzej mleko, cukier i kakao, mieszając do uzyskania jednolitej masy. Odstaw do przestudzenia.
3. Do miski z pokruszonym ciastem dodaj dżem, rum lub zapach rumowy, bakalie i przestudzoną polewę czekoladową. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.
4. Z uzyskanego ciasta formuj kulki wielkości dużego orzecha włoskiego. Wstaw do zamrażalnika na 30 minut.

## Przygotowanie polewy czekoladowej:

5. W rondelku rozpuść masło i czekoladę na małym ogniu. Jeśli polewa jest zbyt gęsta, dodaj trochę mleka.

## Dekorowanie trufli

6. Zanurzaj trufle w czekoladowej polewie, używając wykałaczki. Posyp przygotowanymi posypkami według własnego uznania.

## Składniki polewy:

- 200 g czekolady
- 50 g masła
- 100 g drobno posiekanych orzechów włoskich
- 50 g wiórków kokosowych
- 50 g płatków migdałowych

Smacznego