


# Tartufi bianchi

circa 40 pezzi



facile

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Composto:**

125 ml di panna  
200 g di cioccolato bianco  
di kirsch

**Decorazione:**

200 g di cioccolato bianco

**1 Composto:**

Portare la panna a ebollizione. Aggiungere il cioccolato bianco e mescolare.

Mettere il composto al fresco per **ca. 1 ora**.

Aggiungere il kirsch e sbattere il composto a schiuma con lo sbattitore elettrico. Versare il composto in una tasca da pasticciere con grande bocchetta liscia e disporre tartufi su una carta oleata.

Mettere per **ca. 2 ore** nel frigorifero per rassodare.

**2 Decorazione:**

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Con l'aiuto di una forchetta, immergere i tartufi nella glassa e disporli su una gratella a trama fine. Muovere la gratella con un leggero movimento di viavai o tirare puntine di glassa con l'aiuto di una forchetta.

**Consiglio**

- Conservare i tartufi al fresco prima di servire.