

Muško valentinovo - truffles od piva i pereca

Svatila sam da je Valentinovo stvoreno za čokoladu i male zalogaje - prošle godine radila sam [praline sa višnjama](#), a prethodne [ljubavne bombice](#) :)

Ove godine nastavila sam u istom tonu. Ali malo muževnijem :) Radi se o truffelsima od Tomislav piva i pereca - ultimativni muški snack i piće :)

Recept i ideju posudila sam sa bloga [Sprinkle Bakes](#), ali sam zamijenila pivo i dodala više čokolade :)



Za cca 20 manjih trufflesa:

350 ml crnog piva, u mojem slu?aju Tomislav

225 g ?okolade

113 g maslaca

20 g smrvljenih pereca

Ukrašavanje:

200 g čokolade

Smrvljeni pereci

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Pripremiti dvije male posude u koje ćete razdijeliti pivo. U jednu 60 ml, a u drugu ostatak. Ovaj ostatak tj. 290 ml staviti na laganu vatru i pustiti da ispari tj. da se kuha cca 15-20 minuta da alkohol ispari i ostane samo aroma. Pred kraj pazite da ne zagori!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nasjeckati čokoladu na sitno pa zajedno sa manjim dijelom piva tj. 60 ml rastopiti na laganoj vatri. Kad se pivo i čokolada povežu dodavati maslac i sve miješati dok se ne rastopi :) U to dodati smrvljene pereci i dobro promiješati. Kad je sve pomiješano, dodati žlicu do dvije isparenog piva tj. arome. Probajte pa dodajte po želji!

Prelijati u manju posudu i staviti preko noći u hladnjak.



Kad budete izvadili iz hladnjaka smjesa će biti tvrda i idealna za rolanje kuglica. Veličina po želji :)

Kad ste izvaljali sve kuglice (koje možda ne izgledaju fotogeni?no, ali su yummy) stavite ih u hladnjak na cca 10 minuta.

Izvadite ih iz hladnjaka te svaku prelijte čokoladom i ukasite po želji. Ja sam smrvila još par pereca i posipala :)

Poslažite ih u poklon kutijicu i idealan muški poklon za Valentinovo je tu :) Uživajte sutra!!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





p.s. a svi vi koji ne volite Valentinovo napravite ovo sebi za gušt ;) ;)