

Trufas de Cava Rosé acompañadas de Cava Rosado

cooking
LOVERS



Consejo del chef

Mantener en el congelador hasta la hora de servir y acompañar de una copa de cava rosado para maridar.

Raciones para 10

230 gr Chocolate blanco

5 Cucharadas de mantequilla sin sal

75 gr Queso crema

100 gr Fresas trituradas

40 ml Cava rosado

Coco rallado

Cava rosado

- 1** Derretir el chocolate con la mantequilla en un cazo con la función derretir de la inducción. Retirar del fuego y añadir el queso crema, las fresas trituradas y el cava. Mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
- 2** Colocar en un recipiente de cristal lo más extendido posible, cubrir con papel film tocando la superficie y enfriar durante 2 horas.
- 3** Pasado ese tiempo, formar bolitas con ayuda de dos cucharas porque no es una masa muy espesa, y rebozar con coco rallado.
- 4** Congelar durante al menos 1 hora más y ahora con las manos, perfeccionar la forma de bolita. Si es necesario, volver a pasar de nuevo por coco rallado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trufas-cava-rose/>

