

# Brazilski čokoladni tartuf

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

## Sastojci:

mlijeko kravlje 400 ml

masti maslac 1 žlica

kakao prah 3 žlica

čokolada za kuhanje 1 po ukusu

## Priprema:

1. Dodajte sve sastojke u posudu za umak na srednje jakoj vatri. Stalno miješajte smjesu i do kraja prokuhajte. Nastavite miješati dok ne počnete vidjeti da se smjesa steže na boku posude. Maknite s vatre.

2. Način posluživanja na žlicu: Dodajte šešicu u metalnu žlicu i ostavite je na stranu, radeći dok se cijela smjesa ne potroši. Po vrhu popržite šnite, nasjeckane orahe ili šešer. Ostavite da se ohladi.

3. Način stvaranja tartufa u Brigadeiru: Čokoladnu smjesu rasporedite na podmazani lim za kolačije da se ohladi. Kad se dovoljno ohladi da podnesete maslac, izvadite cijelu žlicu smjese i razvaljajte u 1 1/2 " kuglice. Tartufe uvaljajte u čokoladne šnite, šešer ili u nasjeckane orahe po želji.

## Posluživanje:

Poslužite uz kavu ili čaj.

## Savjet:

Trebaju se dobro ohladiti.