Chocotone Trufado de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/chocotone-trufado-de-chocolate

Descubra o sabor irresistível de um chocotone trufado, fácil de fazer e perfeito para quem ama chocolate!

30 min 7 porções

Ingredientes

- 400 gramas de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ dose de rum
- 1 chocotone de 500 gramas
- 20 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

1. Comece derretendo o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria. Reserve 80 gramas para a decoração final.
2. Adicione o creme de leite ao chocolate restante e misture bem até obter uma ganache.
3. Incorpore o rum à ganache e leve à geladeira por aproximadamente 40 minutos.
4. Retire cuidadosamente o papel que envolve o chocotone, corte um círculo na base e reserve essa massa.
5. Remova o miolo do chocotone, deixando as laterais e os fundos com pelo menos 2 dedos de espessura.
6. Preencha o chocotone com o recheio de ganache, tampe com a massa reservada e coloque-o de ponta cabeça em um prato.
7. Espalhe a ganache reservada por cima do chocotone e leve à geladeira por 10 minutos.
8. Finalize decorando com o chocolate branco e sirva essa deliciosa tentação de chocotone trufado de chocolate meio amargo!

Veja Também:

21 Receitas incríveis com chocolate