

# TRUFA ABERTA DE CEREJA

## INGREDIENTES

### FORMINHA:

Forminha:400 g de chocolate meio amargo

Moldes de acetato com forminhas de 15 ml de capacidade

35 cerejas ao marasquino (com cabinho)

### TRUFA:

Trufa:200 g de chocolate meio amargo picado

1 caixinha (200 g) de creme de leite

2 colheres (sopa) da calda das cerejas

## MODO DE PREPARO

### FORMINHA:

Forminha:Derreta o chocolate e faça a temperagem de acordo com as instruções da embalagem.

Distribua pelas forminhas e vire para escorrer o excesso sobre o que restou na vasilha.

Leve à geladeira até começar a endurecer.

Repita a operação e leve de volta à geladeira sobre papel alumínio e com a boca para baixo.

Espere até que o fundo fique branco e opaco.

Desenforme e reserve em temperatura ambiente até secar.

### TRUFA:

Trufa:Misture o chocolate com o creme de leite e a calda de cereja.

Leve ao banho-maria até derreter.Mexa até obter um creme liso e brilhante.

Deixe esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem:Transfira a trufa para um saco de confeitar e recheie as forminhas.

Decore com as cerejas.