

Εύκολες τρούφες με κέικ, από τον Στέλιο Παρλιάρo!

Με έτοιμο κέικ ή ακόμα και με βασιλόπιτα ή τσουρέκι μπορούμε να φτιάξουμε αυτές τις πανεύκολες τρούφες.

ΒΑΡΟΣ 850 γρ.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30´

ΑΝΑΜΟΝΗ 1 ώρα



Υλικά

- 550 γρ. κέικ -αγοραστό ή δικό μας- ή κομμάτια από βασιλόπιτα ή τσουρέκι (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και μείγμα από όλα αυτά)

- 120 γρ. κονιάκ ή χυμό πορτοκαλιού
- 20 γρ. κακάο & επιπλέον για επικάλυψη
- 60 γρ. γάλα φρέσκο
- 75 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά
- 60 γρ. ινδική καρύδα τριμμένη (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Αλέθουμε το κέικ σε τρίμματα στο μπλέντερ και το ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το ποτό ή το χυμό και ζυμώνουμε με το φτερό.

Ζεσταίνουμε ελαφρώς το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος και διαλύουμε μέσα σε αυτά το κακάο ανακατεύοντας καλά ώστε να μην υπάρχουν σβόλοι. Αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ και συνεχίζουμε το ζύμωμα με το φτερό, ρίχνοντας και το ινδοκάρυδο (εφόσον βάλουμε), μέχρι να έχουμε ένα μείγμα που να πλάθεται (προσέχουμε να μην το παραχτυπήσουμε γιατί θα βγάλει λίπος). Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο να σφίξει για περίπου 1 ώρα.

Βάζουμε μπόλικο κακάο σε ένα μπολ. Παίρνουμε λίγο-λίγο μείγμα και πλάθουμε μπαλάκια, τα οποία ρίχνουμε στο κακάο και τα γυρνάμε να καλυφθούν καλά. Τα τοποθετούμε σε πιατέλα. Διατηρούνται

ΕΚΤΟΣ ΨΥΓΕΪΟΥ.

<http://steliosparliaros.gr/efkola/efkola-me-sokolata/efkoles-troufes-me-keik/>