

Τρουφάκια από τσουρέκι που περίσσεψε, από το «Food States»!

Το τσουρέκι που περίσσεψε σε μικρές μπουκίτσες...

Πάντα περισσεύει κάποιο τσουρέκι από τις γιορτές του Πάσχα.

Είτε επειδή έχουμε φτιάξει πολλά, είτε επειδή μας έφεραν ως δώρο αρκετά είτε επειδή για κάποιο λόγο τα τσουρέκια δεν μας άρεσαν ή δεν ήταν πετυχημένα.

Γι όποιον λόγο κι αν έχει ξεμείνει κάποιο τσουρέκι στην κουζίνα του σπιτιού και παραπονιέται ότι δεν φαγώθηκε, δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα!

Είναι άπειρες οι επιλογές που έχουμε και μπορούμε να το αξιοποιήσουμε!

Μια πολύ ωραία, κι εύκολη ιδέα είναι να γίνει αυτό το τσουρέκι γευστικά και ιδιαίτερα τρουφάκια!

Με πολύ απλά υλικά και μέσα σε πολύ λίγη ώρα το μαγιάτικο τσουρέκι μεταμορφώνεται σε ένα υπέροχο κέρασμα που όλοι θα τιμήσουν!

Να σημειωθεί πως η γεύση τους δεν είναι ίδια με τα γνωστά τρουφάκια. Ηγεύση του τσουρεκιού, το κακουλέ και το μαχλέπι, είναι αντιληπτή.

Καλύψτε τα με σοκολάτα, τρούφα, κακάο, ξηρούς καρπούς ή ό,τι άλλο θέλετε. Εμείς προτιμήσαμε κακάο και είχαμε ως αποτέλεσμα τρουφάκια γκουρμέ όχι μόνο στην γεύση, αλλά και στην όψη!

Υλικά (για περίπου 25 κομμάτια):

- 1 μεγάλο τσουρέκι (καλύτερα μαγιάτικο)
- 100 γρ. σοκολάτα γάλακτος

- 50 γρ. κουβερτούρα
- $\frac{1}{4}$ φλ. Σιρόπι από γλυκό του κουταλιού ή λικέρ/κονιάκ
- 1 φλ. Νερό
- $\frac{3}{4}$ φλ. Ζάχαρη
- 1 βανίλια
- $\frac{1}{2}$ φλ. Καρύδια ψιλοκομμένα (προαιρετικά)
- Κακάο για την επικάλυψη ή σοκολάτα λιωμένη και τρούφα



Εκτέλεση:

1. Κάνουμε τρίμματα το τσουρέκι είτε με το χέρι είτε στο μίξερ. Βάζουμε τα τρίμματα σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Βάζουμε το 1 φλ. νερό και τα $\frac{3}{4}$ φλ. ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι να βράσουν. Όταν αρχίσουν να βράζουν χαμηλώνουμε την φωτιά και τα αφήνουμε να βράσουν για 2-3 λεπτά. Αποσύρουμε από την φωτιά, ρίχνουμε μέσα την βανίλια, ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει. Στην ουσία ετοιμάζουμε ένα σιρόπι.
3. Λιώνουμε την σοκολάτα γάλακτος και την κουβερτούρα σε

μπαιν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων.

4. Στο μπολ με τα τρίμματα του τσουρεκιού ρίχνουμε τα καρύδια (άμα θέλουμε να βάλουμε), τις λιωμένες σοκολάτες και το σιρόπι από το γλυκό του κουταλιού ή το λικέρ/κονιάκ. Ρίχνουμε μέσα και το μισό από το σιρόπι που ετοιμάσαμε πριν. Ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας. Ρίχνουμε κι άλλο σιρόπι λίγο λίγο μέχρι να δημιουργηθεί μια μάζα μαλακή που πλάθεται. Μπορεί να μην το χρειαστεί όλο το σιρόπι, εξαρτάται από το πόσο μαλακό ή ξερό είναι το τσουρέκι μας.
5. Βάζουμε το μείγμα στην κατάψυξη για 10 λεπτά μέχρι για να σφίξει.
6. Κάνουμε μπαλάκια με τα χέρια μας και τα περνάμε με κακάο μέχρι να καλυφτούν όλα. Εναλλακτικά, μπορούμε να λιώσουμε σοκολάτα (περίπου 300 γρ.), να βουτήξουμε μέσα τα τρουφάκια και μετά να τα περάσουμε από τρούφα ή ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς.

Καλή επιτυχία!

<http://www.foodstates.gr/2016/05/blog-post.html>



Food States...