

Truffes au gâteau au fromage Red Velvet

- Les meilleures truffes au gâteau au fromage Red Velvet!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de chocolat non sucré pour la cuisson
- 3/4 de tasse (190 ml) de crème 35 %
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à thé de Quick liquide
- une pincée de sel
- Quelques gouttes de colorant rouge

Garniture :

- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat noir

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat à cuisson, avec la crème, dans un bol allant au micro-ondes ou dans un chaudron.
2. Placez le fromage à la crème, l'extrait de vanille et le Quick liquide dans le bol de votre mélangeur. Mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter le sel et quelques gouttes de colorant. Mélanger.

4. Combinez le mélange de fromage à la crème avec le chocolat fondu et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Utilisez une cuillère et faites 60 petites boules. Placez-les sur deux plaques à cuisson qui sont tapissées d'une feuille de papier parchemin. Mettre au congélateur pour 1 heure (ou la nuit).
6. Faites fondre les pépites de chocolat noir au micro-ondes. Faites chauffer 30 secondes. Mélanger. 30 secondes. Mélanger. Etc..
7. Trempez les boules dans le chocolat fondu, une à la fois, et placez sur vos plaques à cuisson.
8. Réfrigérez pendant 30 minutes à 1 heure.
9. Manger! 😊

“ *Ces délicieuses truffes au gâteau au fromage Red Velvet sont absolument fabuleuses... et avec leur petite couleur rouge, elles sont parfaites pour le temps des fêtes!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

