

Väike trühviraamat

KRISTA RUBEN



© Väike trühviraamat (2014)

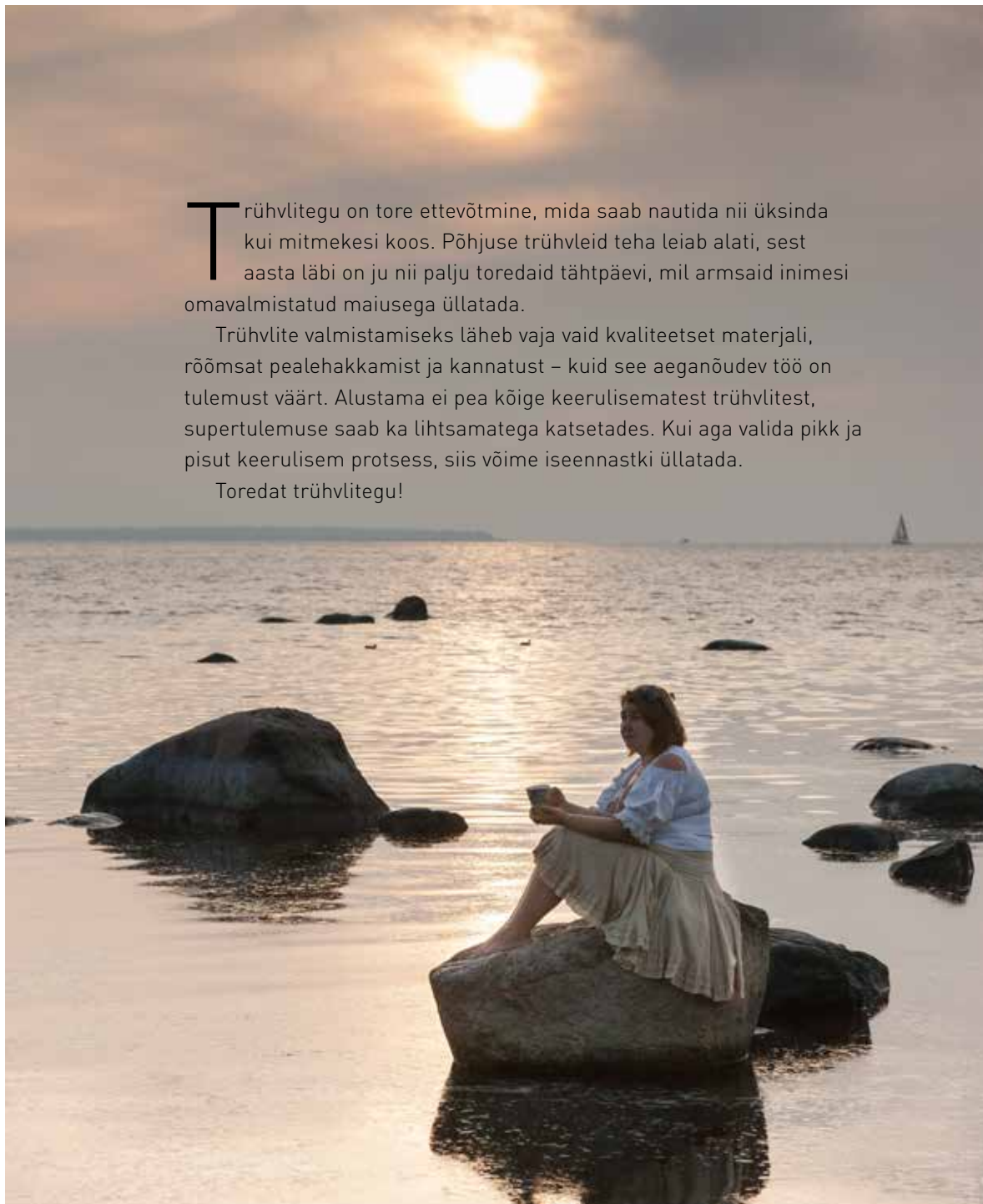
Autor: Krista Ruben
Teooriatekstid: Maire Suitsu
Fotod: Kristi Metsa
Toimetaja: Velve Saar
Raamatu projektijuht: Lia Virkus

Trükk: OÜ Print Best
ISBN 978-9949-528-89-9

Trühvlitegu on tore ettevõtmine, mida saab nautida nii üksinda kui mitmekesi koos. Põhjuse trühvleid teha leiab alati, sest aasta läbi on ju nii palju toredaid tähtpäevi, mil armsaid inimesi omavalmistatud maiusega üllatada.

Trühvlite valmistamiseks läheb vaja vaid kvaliteetset materjali, rõõmsat pealehakkamist ja kannatust – kuid see aeganõudev töö on tulemust väärt. Alustama ei pea kõige keerulisematest trühvlitest, supertulemuse saab ka lihtsamatega katsetades. Kui aga valida pikk ja pisut keerulisem protsess, siis võime iseennastki üllatada.

Toredat trühvlitegu!



Sigunkord

xxx





Hõrgutav Trühhvel Tervislikkuse aspektist

Andunud trühhlifännide suureks rõõmuks on viimaste aastate teadusuuringud tõestanud, et šokolaad polegi tervise seisukohalt nii paha koll, nagu seni oli arvatud. Veelgi enam – õiges šokolaadis on leitud hulgaliselt tervistavaid omadusi.

Üsna kokkuvõtlikult oleksid need järgmised: šokolaadi peamise koostisosa kakaovõi rohked rasvhapped ei tõsta vere kolesteroolitaset ega suurenda südamehaiguste riski. Nädalas võib südamele ja veresoontele kahju tekitamata julgesti süüa 200–300 g šokolaadi.

Šokolaad kaitseb südant ja veresoontekonda ka teisel viisil, nimelt antioksidantide kaudu. Need ühendid kaitsevad keharakke vabade radikaalide eest, mis tekivad organismis keskkonnasaaste, pideva stressi, ebatervislike eluviiside ja valede toitumisharjumuste tagajärjel.

Antioksidandid aitavad vähendada ka mälukaotuse, Alzheimeri tõve, parkinsonismi, kasvajate, reumatoidartriidi, silmakahjustuste ja veel mitmete tõsiste tervisehäirete tekkimise ohtu. Tuntuimateks looduslike antioksidantide allikateks on senini peetud marju, musta teed, küüslauku ja punast veini. Hiljutised uuringud on aga tõestanud, et antioksidantide üht alagruppi, polüfenoole leidub kakaoubades vähemalt sama palju kui eelnimetatud toiduainetes.

Šokolaad sisaldab rohkesti hädavajalikke mikroelemente, nagu näiteks rauda, kaaliumi, kaltsiumi, magneesiumi ja vaske,

ning vitamiine A, B1, C, D ja E, ning seda kõike palju maitsvamal kujul kui igavas vitamiinitabletis. Viimaste aastate uuringud on vabastanud šokolaadi süüdistustest akne ja hambakaariese tekitamises. Ei paista šokolaad silma ka ülikõrge rasvasusega, mis püsib keskmiselt vaid 25% läheduses; samasuguse rasvasisaldusega juustusi peetakse täiesti normaalseks.

Veel on šokolaadist leitud ohtralt türosiini, üht tõhusaimat „ajuvitamiini“ ehk meeleolutõstjat, mis alandab vererõhku, stabiliseerib veresuhkru taset ja aktiveerib kilpnääret, kiirendades nõnda ainevahetust ja aidates langetada kehakaalu. Türosiin on lisaks ka üheks lähteaineks „õnnehormooni“ ehk serotoniini tekkimisele organismis. Serotoniin reguleerib muuhulgas und, päevasel ajal aga pärsib näljatunnet, stimuleerib lihaste ainevahetust ehk teisisõnu kulutab kaloreid, kontrollib söömisel õigeaegset küllastustunde tekkimist, teeb reipamaks ja väldib meeleolu kõikumisi.

Šokolaad aitab leevendada kroonilise väsimuse sümptomeid. Nii taandus pärast regulaarset šokolaaditarbimist kuus kuud kestnud väsimus, millele kaasnesid lihas- ja peavalud ning nõrgenenud mälu. Lapsevanematele teeb muidugi suurt heameelt teave, et šokolaad ei põhjusta lastel tähelepanupuudulikkudega seotud hüperaktiivset käitumist.

Pärast niisugust meeleolukat ja paljulubavat algust on lausa kurb valmistada ka mõningast pettumust, aga pääsu kahjuks pole. Kas mäletate, et peatüki alguses esines määratlus „õige šokolaad“? Mida aga kujutab endast tervise seisukohalt õige šokolaad? Kõigi teadlaste arvamus on ühine ja ühtne: tervise seisukohalt on ainuõige puhas, ilma mingi lisandita toode, mida meil ja mujalgi turustatakse kas mõru- või keedušokolaadi nime all. Mõnede väikeste mööndustega mahuvad siia kategooriasse teisedki tumedad šokolaadid, ka võib šokolaadiga võrdsustada naturaalse kakaopulbri.

Määravaks on kakaosisaldus, mis õiges šokolaadis peaks olema vähemalt 70%.

Ning seetõttu kehtib kõik eespool tervislikkusest räägitu täiel määral vaid tumeda šokolaadi kohta ega kehti üldse või teeb seda vaid vähesel määral kõikide magusate šokolaadisortide, šokolaadikomplektide ning täidise või lisandiga šokolaaditahvlite kohta. Viimatinimetatud tooteid peaksid vältima eeskätt kõik, kes on hädas südame-veresoonkonna haigustega, kuna neis toodetes leidub ohtralt piimarasvu ja suhkrut, kompleksides ka troopilisi õlisid, mis tõstavad järsult vere kolesteroolinäitajaid. Lisaks jääb tavalise magusa šokolaadi sööja ilma kõigist neist tervendavatest omadustest, mida pakub see õige, tume šokolaad.

Trühvlifännide meeleolu taaskergitamiseks võib aga kohe kinnitada, et vastutustundliku magusameistri tehtud trühvlid asuvad tervislikkuse pingereas märkimisväärselt kõrgemal kui ükskõik milline eelmises lõigus kirjeldatud toodetest. Seda kas või seetõttu, et tumeda šokolaadi tervislikud omadused ei kao ju ganache'i koostises kuhugi. Šokolaadile lisatava, vähemalt 80% rasvasisaldusega koorevõi küllastunud rasvad aga tugevdavad luid, kaitsevad maksa mürkide eest ja tugevdavad immuunsüsteemi. Pähklid ja seemned sisaldavad rikkalikult küllastamata rasvu, mille vajalikkus ja kasulikkus on ammu tõestatud.

Ning mis ehk on kõige olulisem – õigeid trühvleid ei süüa ju korraga päratult palju, nii nagu pahatihti juhtub magusa šokolaadiga. Teleri ees või raamatut lugedes võib suur piimašokolaaditahvel kaduda kõhtu lausa märkamata, jättes järele kahetsuse järjekordse patustamise pärast. Luksuslikke trühvleid seevastu ei pisteta kunagi suhu nagu muuseas, mõne tähtsama tegevuse kõrvalt. Trühvlite juurde kuulub kindlasti hea seltskond, tass cappuccino't või klaasike brändit ning huvitav vestlus, mis kõik koos kindlustavad juba väikeses koguses suurt rahuldust pakkuva maitseelamuse.







Juba 6. sajandil oskasid maiad end turgutada tšillipulbriga maitsestatud kakaojoogiga. Tšillipulbriga trühvliresept laseb sinulgi osa saada sellest ergutavast maitseelamusest, mida koges juba iidne rahvas.

Tšillitrühvlid

100 g võid
200 g tuhksuhkrut
200 g kakaopulbrit
100 ml Laua viina (Liviko)
300 g tumedat šokolaadi kastmiseks
maitse järgi tšillipulbrit
goji marju kaunistamiseks

30 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa viin ja tšillipulber.
3. Lisa kakao ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
4. Veereta trühvlid ja lase neil paar tundi külmkapis seista.
5. Sulata šokolaad veevannil.
6. Kasta trühvlid sulatatud šokolaadi.
7. Kaunista goji marjadega (või oma soovi kohaselt).

Kuivatatud aprikoosi mõnus maitse sobib hästi nii valge kui tumeda šokolaadiga. Siin on kahte moodi trühhlid, mida võid valmistada, pannes konjakisse likku korraga kaks portsu aprikoose.

Aprikoosi- konjakitrühhlid

100 g kuivatatud
aprikoose (osa lõika
viiludeks ja jäta
kaunistamiseks)
2 dl konjakit
200 g võid
400 g tumedat šokolaadi
trühhlisegusse
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks

40 TK

1. Pane tükeldatud aprikoosid paariks tunniks konjakisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa võile konjakis leotatud aprikoosid ja sega.
4. Lisa veevannil sulatatud tume šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm suurusesse vormi ning hoia vähemalt 6 tundi (või üle öö) külmkapis.
6. Tükelda tahkunud segu.
7. Sulata kastmiseks mõeldud šokolaad veevannil.
7. Kasta tükid tumedasse sulatatud šokolaadi.
8. Kaunista kuivatatud aprikoosi viiludega või endale meelepäraselt.



Aprikoosi ja valge šokolaadi trühhvlid

100 g kuivatatud aprikoose

2 dl konjakit

200 g võid

400 g valget šokolaadi

trühhvisegusse

600 g valget šokolaadi

kastmiseks

40 kreeka pähklit

kaunistamiseks

40 tk

1. Pane aprikoosid paariks tunniks konjakisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa võile konjakis leotatud aprikoosid ja sega.
4. Lisa veevannil sulatatud valge šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm suurusesse vormi ja hoia 6 tundi (või üle öö) külmkapis.
6. Tükelda tahkunud trühhvisegu.
7. Kasta tükid veevannil sulatatud šokolaadi.
8. Kaunista röstitud kreeka pähklitega või endale meelepäraselt.



Kaks toredat maitsekombinatsioon kirsside
ja tumeda šokolaadiga.

✓ *Serritrühvlid*

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna (Liviko)
likööri immutamiseks
150 g kuivatatud kirsse
100 ml Lauaviina (Liviko)
600 g valget šokolaadi
kastmiseks
50 g tumeda sulatatud šokolaadi
ja 50 g valget šokolaadi
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane osa kirsse paariks tunniks viina sisse likku.
2. Vahusta või tuhksuhkruga.
3. Lisa Vana Tallinna likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
4. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
5. Vormi trühvlid ja pane iga trühvlipalli sisse viinas leotatud kirss.
6. Lase külmkapis veidi taheneda.
7. Sulata šokolaad veevannil.
8. Kasta trühvlipallid sulatatud šokolaadi sisse.
9. Kaunista vaheldumisi keerutades nii valge kui tumeda sulatatud šokolaadiga. Keskele aseta tükk kuivatatud kirsiga.



Kirsitrühvlid pekanipähklitega

100 g kuivatatud kirsse
2 dl kirsilikööri
200 g võid
400 g tumedat šokolaadi
täidisesse
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks
40 röstitud pekanipähklit
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane kuivatatud kirsid paariks tunniks kirsilikööri sisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa võile kirsilikööris leotatud kirsid ning sega.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm suurusesse vormi ja hoia 6 tundi (või üle öö) külmkapis.
6. Tükelda tahkunud trühvlisegu.
7. Sulata šokolaad veevannil.
8. Kasta tükid šokolaadi sisse.
9. Kaunista röstitud pekanipähklitega või endale meelepäraselt.





Et need trühvliid sobiksid ka lastele, pole siin alkoholi ja šokolaadiks on valitud vahelduseks piimašokolaad. Pistaatsiapähklite asemel võid kasutada oma lapse lemmikpähkleid.

Digestiivküpsised trühvliid pistaatsiapähklitega

100 g võid
10 digestiivküpsist
250 g piimašokolaadi
300 g tumedat šokolaadi
kastmiseks
150 g pistaatsiapähkleid

30 TK

1. Sulata või.
2. Sulata piimašokolaad kuumas võis.
3. Purusta küpsised ja lisa või-šokolaadisegule.
4. Lisa 50 g hakitud pistaatsiapähkleid.
5. Vormi kile abil pikk, püramiid.
6. Pane külma ja hoia seal kuni segu kõvenemiseni.
7. Sulata tume šokolaad veevannil.
8. Tükelda kõvenenud mass kolmnurkadeks.
5. Kasta kolmnurgad sulatatud šokolaadi.
6. Kaunista trühvliid ülejäänud pistaatsiapähklitega või vastavalt oma soovile.

Mulle meeldib algupärastes ganache'itrühvlites katsetada alkoholi erinevaid maitсенüansse. Disaronno liköör on neist üks võluvaim.

Trühvlid Disaronno likööri, mandlite ja rosinatega

0,8 dl 35% koort
300 g tumedat šokolaadi
2 sl võid
6 sl Disaronno likööri
80 g hakitud mandlite ja rosinate
segu
600 g valget šokolaadi
kastmiseks

25 tk

1. Kuumuta koor keemiseni.
2. Lase veidi jahtuda ja lisa tükeldatud tume šokolaad.
3. Sega täieliku sulamiseni.
4. Lisa või ja 6 sl Disaronno likööri ning hakitud mandlite ja rosinate segu.
5. Vala segu kilega vooderdatud karpi ja hoia külmkapis üle öö või nii kaua, kui segu on tahenenud.
6. Tükelda kõvenenud trühvlisegu.
7. Sulata valge šokolaad veevannil.
8. Kasta trühvlid valgesse šokolaadi ja kaunist pealt hakitud mandlitega.



Magusa elu armastajatele.

La Dolce Vita

100 g kuivatatud jõhvikaid
1 dl Laua viina (Liviko)
200 g võid
400 g valget šokolaadi
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks
50 g hakitud valget šokolaadi
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane kuivatatud jõhvikad paariks tunniks viina sisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa võile viinas leotatud jõhvikad ja viin ning jätka vahustamist.
4. Lisa veevannil sulatatud valge šokolaad ja sega.
5. Vala segu 20x12 cm suurusesse vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Tükelda kõvastunud segu meelepärase suurusega tükkideks.
7. Kasta tükid veevannil sulatatud tumedasse šokolaadi.
8. Kaunista hakitud valge šokolaadiga.



Tõeliselt pikantsed trühhlid, mis sobivad
suurepäraselt kohvi täiendama.

Pikantsed jõhvikatrühhlid

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna likööri
immutamiseks
150 g kuivatatud jõhvikaid
100 ml Laua viina (Liviko)
600 g valget šokolaadi
kastmiseks
50 g kuivatatud hakitud jõhvikaid

40 tk

1. Pane jõhvikad paariks tunniks viina sisse likku.
2. Vahusta või tuhksuhkruga.
3. Lisa likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
4. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
5. Vormi trühhlipallid ja pane iga palli sisse viinas leotatud jõhvikaid.
6. Lase külmkapis veidi taheneda.
7. Sulata veevannil valge šokolaad.
8. Kasta trühhlipallid sulatatud šokolaadi sisse.
9. Kaunista trühhlid tükeldatud kuivatatud jõhvikatega.





Lihtsalt valmistatavad trühvliid rahvuslikule peolauale.

Kamatrühvliid

200 g võid
100 g rosinaid
200 g tuhksuhkrut
400 g kama

30 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa rosinaid ja kama.
3. Veereta segust trühvliid.
4. Lase paar tundi külmkapis seista.

Valmista ühest segust nelja erinevat sorti trühvleid. Täidiseid varieerides saad luua mitmeid erinevaid maitsekombinatsioone.

Vana Tallinna Trühvleid

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna likööri
immutamiseks
600 g valget šokolaadi
kastmiseks
40 mandlit kaunistamiseks

40 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
3. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
4. Vormi trühvlipallid.
5. Lase külmkapis veidi taheneda.
5. Sulata veevannil valge šokolaad.
6. Kasta trühvleid sulatatud šokolaadi sisse.
7. Kaunista röstitud mandlitega. Keera küpsetuspaberist tuutu, täida valge šokolaadiga ja kaunista trühvleid šokolaaditriipudega.





Kolme Täidisega Trühlid

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna likööri
(Liviko) immutamiseks
60 g martsipani
60 g metspähklinugatit
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks
40 g valget veevannil sulatatud
šokolaadi kaunistamiseks

40 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
3. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
4. Vormi trühlipallid ning lisa igale trühlile tükk martsipani ja tükk metspähklinugatit.
5. Lase trühlitel külmikus veidi taheneda.
6. Sulata veevannil tüme šokolaad.
7. Kasta trühlid sulatatud šokolaadi sisse.
8. Kaunista valge šokolaadi triipudega või endale meeldival viisil.

Trühvliid Vana Tallinna ja metspähklinugatiga

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna likööri
(Liviko) immutamiseks
60 g metspähklinugatit
600 g valget šokolaadi
kastmiseks
40 röstitud mandlit
kaunistamiseks
50 g sulatatud tumedat
šokolaadi kaunistamiseks

40 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
3. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
4. Vormi trühvlipallid ja lisa igale trühvlile tükk metspähklinugatit.
5. Lase trühvlitel külmikus veidi taheneda.
6. Sulata veevannil valge šokolaad.
7. Kasta trühvliid sulatatud šokolaadi sisse.
8. Kaunista sulatatud tumeda šokolaadi triipude ja mandlitega.



Trühevliid Vana Tallinna ja martsipaniga

200 g võid
300 g tuhksuhkrut
300 g tumedat kakaopulbrit
200 g biskviitpõhja
100 ml Vana Tallinna likööri
(Liviko) immutamiseks
60 g martsipani
600 g valget šokolaadi
kastmiseks
40 röstitud mandlit
kaunistamiseks

40 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa likööriga immutatud biskviit ja jätka vahustamist.
3. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.
4. Vormi trühevlipead ja lisa igale trühevlipeale tükk martsipani.
5. Lase trühevlipeal külmikus veidi taheneda.
6. Sulata veevannil valge šokolaad.
7. Kasta trühevliid sulatatud valge šokolaadi sisse.
8. Kaunista mandlitega või endale meeldival viisil.





1. Võta toasoe või ja vahusta seda tuhksuhkruga nii kaua, kuni või muutub valgeks.

2. Vala Vana Tallinna liköör biskviitpõhjatükkidele ja lisa vahustatud võile.

3. Lisa kakaopulber ja jätka vahustamist, kuni moodustub ühtlane tainapall.

4. Lisa trühvlimassile segamise käigus järk-järgult kakaopulbrit, nii et valmis trühvlimass oleks kompaktne ja meenutaks konsistentsilt liivatainast.

5. Vormi trühvlipallid ja lase külmkapis veidi taheneda. Samal ajal sulata šokolaad veevannil (vt kirjeldust retseptist Trühvel kõige kallimale) ja kasta trühvliid sulatatud šokolaadi sisse. Kaunisti röstitud mandlitega.

6. Keera küpsetuspaberist tuutu, täida valge šokolaadiga ja kaunisti trühvliid šokolaaditriipudega.







Lihtsalt valmistatav trühvel, mida pole vaja šokolaadi sisse kasta.

Tõmmud Trühvlid iirdilikööri

200 g võid
200 g tuhksuhkrut
300 g kakaopulbrit
100 ml Jägermeisteri likööri
280 g jämeda riiviga riivitud
tumedat šokolaadi

30 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa liköör ja jätka vahustamist.
3. Lisa kakaopulber ja sega, kuni moodustub ühtlane tainapall.
3. Vormi trühvlid ja veereta neid tumedas šokolaadis.
4. Lase paar tundi külmkapis seista.





Tore täiendus martsipanile. Võib teha eraldi trühvlina või kasutada täidiseana näiteks ploomišokolaaditrühvlis.

Pistaatsiamartsipani Trühvlid

200 g martsipanimassi
mandlitega

1 sl mett

150 g puhastatud ja hakitud
pistaatsiapähkleid

500 g tumedat šokolaadi
kastmiseks

35 pistaatsiapähklit
kaunistamiseks

35 TK

1. Sega martsipanimass tainasegajaga pehmeks.
2. Lisa mesi ja hakitud pistaatsiapähklid ning sega.
3. Veereta trühvlid.
4. Lase paar tundi külmkapis seista.
5. Sulata veevannil tume šokolaad.
6. Kasta trühvlid sulatatud tumedas šokolaadi sisse.
7. Kaunista pistaatsiapähklitega.

Tumedad šokolaadi ja ploomi trühhvlid pistaatsiamartsipaniga

50g musti kuivatatud ploome

1 dl Cream likööri (Liviko)

100 g võid

200 g tumedat šokolaadi

50 g martsipani

1 tl mett

20 g hakitud pistaatsiapähkleid

600g tumedat šokolaadi
kastmiseks.

40 g mandlilaaste
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane kuivatatud ploomid paariks tunniks likööri sisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa likööris leotatud ploomid ja liköör ning sega.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Sega martsipan mee ja hakitud pistaatsiapähklitega.
7. Tükelda kõvenenud ploomi-šokolaadisegu.
8. Lisa igale tükile pistaatsiamartsipani, nii et moodustuks pall.
9. Sulata veevannil šokolaad.
10. Kasta trühhvlid šokolaadi sisse.
11. Kaunista mandlilaastudega või endale meelepäraselt.



Trühvliid sinihallitusjuustu austajatele. Tasub kindlasti proovida, sest valge šokolaad ja sinihallitusjuust sobivad hästi kokku.

Valge šokolaadi Trühvliid sinihallitusjuustuga

100 g sinihallitusjuustu (Golden
Blu Chees)

100 g võid

200 g valget šokolaadi

40 g kreeka pähkleid

500 g valget šokolaadi
kastmiseks

30 TK

1. Vahusta või.
3. Lisa sinihallitusjuust ja sega.
4. Lisa veevannil sulatatud valge šokolaad ja sega.
5. Vala segu väiksemasse vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Tükelda kõvenenud segu.
7. Veereta trühvlipallid ja pane šokolaadi sulatamise ajaks külmkappi.
8. Kasta trühvliid veevannil sulatatud šokolaadi sisse.
9. Vajuta trühvlitele kahvliga muster peale.



Neid šokolaaditrühvleid on hea teha siis, kui omatehtud marjanapsud on kurnatud ja järelejäanud marjad ootavad nutikat kasutamist.

Valged Trühvlid mustade sõstardega

0,8 dl 35% rõõska koort
300 g valget šokolaadi
2 sl võid
3 sl Cream likööri (Liviko)

KOGUS OLENEB TRÜHVLIKAPSLITE SUURUSEST

1. Kuumuta koor keemiseni ja tõsta tulelt.
2. Lisa tükeldatud valge šokolaad ja sega kuni täieliku sulamiseni.
3. Lisa või ja liköör ning sega.
4. Võta väiksemat sorti trühvlikapslid, täida seguga ja lisa alkoholis seisnud mustad sõstrad.





Toredad trühhlid tõelisele kohvisõbrale.

Mokatrühhlid

100 g võid
200 g tuhksuhkrut
200 g kakaopulbrit
100 ml kohvilikööri
400 g valget šokolaadi
kastmiseks
1 sl lahustuva kohvi pulbrit
kohviube kaunistamiseks

30 TK

1. Vahusta või tuhksuhkruga.
2. Lisa kohviliköör, lahustuva kohvi ja kakaopulber ning sega.
3. Veereta trühhlid ja lase paar tundi külmkapis seista.
4. Sulata šokolaad veevannil.
5. Kasta trühhlid šokolaadi sisse.
6. Kaunista kohviubadega või vastavalt oma soovile.

Trühvliid kõige armasemale

200 g tumedat šokolaadi
50 g valget šokolaadi

30 TK

Nende trühvlite tegemine eeldab südamekujuliste vormide olemasolu.

1. Sulata valge šokolaad. Selleks võta kaks kaussi, mis mahuvad teineteise sisse nii, et väiksema kausi serv on veidi üle alumise kausi serva (nii ei pääse veeaur ülemises kausis olevat šokolaadi rikkuma).
 2. Alumisse kaussi pane tulist vett ja ülemisse šokolaaditükid. Aeg-ajalt tuleb ülemises kausis olevat šokolaadi segada. Kui vesi kipub jahtuma, võib selle pliidil tulisemaks lasta (kuid ära lase keema). See protsess võtab küll aega, kuid on samas ohutu ega riku šokolaadi.
 3. Tee vormide põhja valge šokolaadiga triibud või täpid.
 4. Lase vormidel veidi külmkapis seista.
 5. Sulata samamoodi ka tume šokolaad.
 6. Täida vormid, mille põhjas on eelnevalt valge šokolaadiga tehtud kaunistused, tumeda šokolaadiga.
- Trühvliid on valmis, kui šokolaad on täielikult kõvenenud.





Lihtsalt valmistatavaid, kuid efektse välimusega kookosetrühvleid ei ole vaja šokolaadi sisse kasta.

Valge šokolaadi Trühvlid kookoshelvestega

0,8 dl 35% rööska koort
300 g valget šokolaadi
2 sl võid
3 sl Cointrou likööri
80 g röstitud (5 minutit
180-kraadises ahjus)
kookoshelbeid

30 TK

1. Kuumuta koor keemiseni ja tõsta tulelt.
2. Lisa tükeldatud valge šokolaad ja sega kuni täieliku sulamiseni.
3. Lisa või, liköör ja osa kookoshelvestest ning sega.
4. Vala segu väiksemasse karpi ja lase seista külmkapis 6 tundi või üle öö.
5. Vormi segust trühvlipallid ja veereta ülejäänud kookosepurus.

Tumeda šokolaadi Trühhvlid kookoshelvestega

0,8 dl 35% rõõska koort
300 g tumedat šokolaadi
2 sl võid
50 ml Cream likööri (Liviko)
40 g röstitud (5 minutit
180-kraadises ahjus)
kookoshelbeid

30 TK

1. Kuumuta koor keemiseni ja võta tulelt.
2. Lisa tükeldatud tume šokolaad ja sega kuni täieliku sulamiseni.
3. Lisa või ja liköör ning sega.
4. Vala segu väiksemasse karpi ja lase seista külmkapis 6 tundi või üle öö.
5. Vormi segust trühhvipallid ja veereta kookosepurus.



Algupärastele ganache'itrühvlitele saab huvitavaid maitsenüansse anda erinevaid pähkleid lisades.

Tumedad Trühvlid kreeka pähklitega

1dl 35% rõõska koort
250 g tumedat šokolaadi
2 sl võid
6 sl Vana Tallinna likööri (Liviko)
80 g hakitud kreeka pähkleid ja
25 poolikut kreeka pähklit
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks

25 TK

1. Kuumuta koor keemiseni.
2. Lase veidi jahtuda ja lisa tükeldatud tume šokolaad.
3. Sega kuni täieliku sulamiseni.
4. Lisa või, liköör ja hakitud kreeka pähklid ning sega.
5. Vala segu kilega vooderdatud karpi ja hoia külmkapis üle öö või nii kaua, kuni segu on tahenenud.
6. Tükelda tahenenud segu.
7. Sulata tume šokolaad veevannil.
8. Kasta trühvlid šokolaadi sisse ja kaunist poolikute kreeka pähklitega.



Kolm erinevat, värskelt mõjuvat limoncello-trühvlit,
mida saad korraga valmistada.

Tumeda šokolaadi Trühvliid limoncello ja kuivatatud õuntega

100 g kuivatatud õuna

1 dl *limoncello*'t

200 g võid

400 g tumedat šokolaadi

20 g tükeldatud india pähkleid

50 g sulatatud valget šokolaadi

kaunistamiseks

600 g tumedat šokolaadi

kastmiseks

40 TK

1. Tükelda kuivatatud õunad väikesteks kuubikuteks ja pane paariks tunniks *limoncello*'sse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa *limoncello*'s leotatud õunad ja *limoncello* ning jätka vahustamist.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaad ja sega.
5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoiu 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Tükelda segu meelepärase suurusega tükkideks.
7. Kasta tükid veevannil sulatatud tumeda šokolaadi sisse.
8. Kaunista tükeldatud india pähklite ja valge šokolaadi triipudega.





Valge šokolaadi Trühevliid limoncello ja india pähklitega

100 g kuivatatud pirni

1 dl limoncello't

200 g võid

400 g valget šokolaadi

20 poolitatud india pähklit
kaunistamiseks

600 g valget šokolaadi
kastmiseks

40 TK

1. Tükelda kuivatatud pirnid väikesteks kuubikuteks ja pane paariks tunniks *limoncello*'sse likku.

2. Vahusta või.

3. Lisa *limoncello*'s leotatud pirnid ja *limoncello* ning jätka vahustamist.

4. Lisa veevannil sulatatud valge šokolaad ja sega.

5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.

6. Tükelda endale meelepärase suurusega tükkideks.

7. Kasta tükid veevannil sulatatud šokolaadi sisse.

8. Kaunista india pähklitega.

Tumeda šokolaadi Trühhvlid limoncello ja Vana Tallinna lisandiga

50 g kuivatatud õunu
0,5 dl *limoncello*'t
100 g võid
200 g tumedat šokolaadi

Täidis:
50 g võid
75 g tuhksuhkrut
100 g biskviitpõhja
75g kakaopulbrit
50 ml Vana Tallinna likööri
(Liviko)

600 g valget šokolaadi
kastmiseks
kuivatatud õuna ribasid
kaunistamiseks

40 TK

1. Tükelda kuivatatud õunad väikesteks kuubikuteks ja pane paariks tunniks *limoncello*'sse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa limoncello's leotatud õunad ja limoncello ning jätka vahustamist.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaadi ja sega.
5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Täidise tegemiseks vahusta või tuhksuhkruga. Siis lisa likööris immutatud biskviit. Lõpuks lisa kakaopulber ja sega, kuni moodustub ühtne tainapall.
9. Tükelda trühhvlisegu meelepärase suurusega tükkideks.
10. Lisa igale tükile täidisesegu.
11. Kasta trühhvlid veevannil sulatatud valgesse šokolaadi.
12. Kaunista kuivatatud õunaribadega.



Lihtsalt valmistatavad trühvliid pakuvad vaheldust
traditsioonilisele heeringavaagnale.

Räimetrühvliid päikesekuivatatud tomatitega

200 g võid
200 g näkileiba
150 g räimefileesid
veinimarinaadis (Peolaua
räimefilee, Kapten Grant)
8 päikesekuivatatud tomatit õlis

30 TK

1. Purusta näkileivad saumikseriga.
2. Vahusta või.
3. Tükelda päikesekuivatatud tomatid ja räimefileed.
4. Lisa võile osa purustatud näkileivast, päikesekuivatatud tomatid ja räimetükid ning sega.
5. Veereta segust trühvliid ja kasta järelejäänud näkileivapuru sisse.
4. Lase paar tundi külmkapis seista.



Tõeline maiuspala rummisõpradele.

Rummi-rosinatrühhvlid

100 g rosinaid
2 dl rummi
200 g võid
400 g tumedat šokolaadi
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks.
40 röstitud metspähklit
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane rosinaid paariks tunniks rummi sisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa rummis leotatud rosinaid ja rumm ning sega.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Tükelda trühhvlisegu.
7. Sulata šokolaad veevannil.
8. Kasta trühhvlid šokolaadi sisse.
9. Kaunista röstitud metspähklitega või endale meelepäraselt.



Ploom ja šokolaad sobivad hästi kokku ning kui kaunistuseks on veel veidi soolakas pistaatsiapähkel, on maitseelamus garanteeritud.

Tumedad Trühvliid ploomide ja pistaatsiapähklitega

100 g musti kuivatatud ploome
2 dl Cream likööri (Liviko)
200 g võid
400 g tumedat šokolaadi
600 g tumedat šokolaadi
kastmiseks.
40 pistaatsiapähklit
kaunistamiseks

40 TK

1. Pane kuivatatud ploomid paariks tunniks likööri sisse likku.
2. Vahusta või.
3. Lisa likööris leotatud ploomid ja liköör ning sega.
4. Lisa veevannil sulatatud šokolaad.
5. Vala segu 20x12 cm vormi ja hoia 6 tundi kuni üle öö külmkapis.
6. Tükelda trühvliisegu.
7. Sulata tume šokolaad veevannil.
8. Kasta trühvliid šokolaadi sisse.
9. Kaunista hakitud pistaatsiapähklitega või endale meelepäraselt.





✓ Šokolaaditrühvlite sünnilugu

Miks ja kuidas aga juhtus, et sada aastat tagasi hakkas lisaks seenele trühvli nime kandma ka üks täiesti uus ja hoopiski šokolaadimaailma kuuluv maius? Ja kas see on tänaseks ikka õigustanud end kandma seda vana ja auväärset nime? Loosse selguse saamiseks tuleb kõigepealt reisida ajas tagasi aastasse 1895 ja maanduda Kagu-Prantsusmaal.

Peab muidugi kohe tunnistama, et trühvelkommide sünni- ja eduloos on dokumenteeritud tõepõhi vaid nimedel Nadia Petruccelli ja Antoine Dufour, firmanimi Prestat ja kõik selle kohta käiv, lisaks kaks aastanumbrit: 1895 ja 1902. Kõike ülejäänut esitatakse erinevates allikates väiksemate või suuremate lahknevustega, mis aga pole meie õnneks tänapäeval enam kuigi olulised.

Mitmete usutavate, peaaegu eranditult ingliskeelsete allikate andmetel on trühvli leiutajaks detsembris 1895 Kagu-Prantsusmaal Itaalia piiri ligidal Chambéry's elanud magusameister Nadia Petruccelli. Kuidas kõik täpselt toimus, seda pole muidugi kusagil kirjas. Küll aga on sotsiaalmeedias käibel üsnagi tõepärasena tunduv lugu, kuidas ühe nimeka kondiitri käealune tegi jõulueelses maiusemeisterdamise möllus ootamatu apsu. Nimelt kallas ta kuumaks aetud rõõsa koore kogemata mitte suhkruga lahtiklopitud munamassi hulka, vaid hoopiski anumasse, milles olid šokolaaditükid. Olukorra päästmiseks segas ta sulanud šokolaadimassi nobedasti ühtlaseks ja ootas ära selle jahtumise. Seejärel vormis segu pallideks, veeretas neid kakaopulbris ja – et voilà!, nagu ütles Hercule Poirot – hõrgutav maius oligi valmis.

Ebausutavaks muutub lugu aga alates väitest, nagu saanuks maius endale kohe ka trühvli nime. Nii see siiski polnud. Alguses kutsuti pruune pallikesi üsnagi argiselt crotte au chocolat ehk

šokolaadipabulad. Hiljem, kui neist oli saanud nõutud ja hinnatud delikatess, tuli välja mõelda ka uus nimi. Ning just pabulate muutumisel otsitud delikatessiks ja sellele uue nime panemisel tulebki mängu mees nimega Antoine Dufour.

Aga enne ajalooga jätkamist tuleb lugejal võtta teadmiseks, et nagu paljude hiljem menukaks osutunud leiutiste puhul, pakutakse ka trühvlite sünni kohta erinevaid versioone. Nii leiutas trühvliid (pr k truffe au chocolat) prantsuskeelse Wikipedia ja mitmete prantsuse toidublogijate väitel hoopiski kondiiter Louis Dufour, kes – oh üllatust! – olevat samuti elanud Chambéry's ja ka sündmus ise olevat toimunud selsamal 1895. aasta jõulueelsel ajal.

Legendi järgi avastas m'sjöö Dufour liiga hilja, et tal oli jõulukülaliste kostitamiseks kavandatud hõrgutiste aineid kodus liiga vähe, kuid uhkus ei lubanud neid konkurentidelt ostma minna. Seepärast segas nutikas mees kokku rammusa rõõsa koore ja kakaopulbri ning lisas maitseks ka vanilli. Segust võetud portsjonid kastis ta šokolaadifondüü kastmesse ja riputas seejärel üle peenelt riivitud šokolaadiga. Külalised olid vaimustuses ja küllap ka Dufour ise, kes peagi olevat maiustuse trühvliks ristinud. Lisaks viimase väite ilmsele ekslikkusele ei ütle prantsuskeelne Wikipedia millegipärast midagi selle kohta, kuidas šokolaadipabulad provintsist laia maailma rändasid.

Seepärast jätkamegi ingliskeelsete allikate pakutava, eeskätt muidugi Wikipedia teabega. Selle järgi tegi Maria Petruccelli leiutatud maiuse õige pea laiemalt tuntuks kohalik magusameister ehk chocolatier Antoine Dufour, kes väidetavalt olevat kuulunud Petruccelli perekonda. Antoine Dufour nimelt emigreerus 19. sajandi lõpus Inglismaale ja avas 1902. aastal Londoni kesklinnas šokolaadiäri nimega Prestat. See prestiižikas äri tegutseb muide edukalt tänini, olles muuhulgas kuningakoja pideva varustajana välja teeninud kuningliku volikirja niihästi eelmiselt kui ka praeguselt Briti kuningannalt. Kõikvõimalike luksuslike maiustuste

kõrval pakub Prestat jätkuvalt ka oma esimesi, Napoleon III nime kandvaid lihtsaid trühvleid, mille populaarsus pole sajandi vältel sugugi kahanenud.

Üldlevinud arvamuse kohaselt saidki trühvleid oma praeguse nime just nende esimeste, väikeste mustade trühvelseentega sarnanevate šokolaadimügarike järgi. Julgust nii kuulsa nime võtmiseks andis kindlasti ka uue maiuse kiiresti kasvav populaarsus. Páris täpset daatumit nimetuse käibelemineku kohta pole küll olemas, kuid 1920. aastaks oli Prestat' poes nimetus „šokolaaditrühvleid“ teadaolevalt juba kinnistunud. Umbes samal ajal hakkasid levima ka trühvlite valmistamise retseptid.

On vist ütlematagi selge, et tänapäeval kasutab iga enesest lugupidav chocolatier trühvlite tegemiseks vaid kõige kvaliteetsemaid ja hinnalisemaid toormaterjale. Ning samuti nagu mäletamatutest aegadest peale on trühvelseened olnud luksusliku ja küllusliku maitseelamuse sünonüümiks, on tänapäeval seda ka šokolaaditrühvleid. Trühvleid peetakse šokolaadimaailma vaieldamatult suurimaks delikatessiks, millel on praeguseks lugematult variante juba ainuüksi riikide kaupa, rääkimata iga piirkonna rikkalikkusest.

Kõikide trühvlite esiema, klassikalise trühvli põhikomponendiks on aga tänaseni ganache, hõrk pasta sulatatud šokolaadist ja rammusast rõõsast koorest. Pelgalt kakaopulbriga kaetud kirsisuurused pallikesed sarnanevad tõesti üllatavalt väikeste trühvelseente tumedate sortidega. Veidi rafineeritumad variandid saavad muidugi katteks kas pelgalt šokolaadiglasuuri või lisaks veel ka purustatud või röstitud pähkleid.

Nagu arvata võibki, kohtab tagasihoidlikku klassikat tänapäeval üpris harva, kuna lihtne välimus ja vähene algkomponentide arv lausa kutsub rakendama fantaasiat ja võimalusi. Mida kõike trühvlite maitse ja välimuse rikastamiseks kasutada võib, seda näete juba retseptilehekülgedel.







Trühhvli rikalik suguselts

Salapära ahvatleva, üha uusi poolehoidjaid võitva šokolaaditrühvli ümber hakkas hajuma alles 1920. aastatel, kui avalikkuse ette ilmusid esimesed retseptid. Kuidas see täpselt toimus ja kes need retseptid avaldas, selle kohta ei leia kahjuks mingit teavet. Ühele seigale võib aga lihtsa loogika põhjal olla küllaltki kindel. Nimelt hämmastusele, mida tekitas vajalike komponentide ülinapp loetelu.

Tõsiasi, et nii vaimustav delikatess koosneb vaid mõnest lihtsast, igaühele kättesaadavast toiduainest, lihtsalt pidi tekitama suure ei-või-olla-momendi. Ehk isegi kerge umbusu kas tegijad ei jätta midagi olulist enda teada? Aga kui kahtlusi oligi, siis hajusid need kindlasti õige pea, kuna vähegi kogenuma magusameistri käe all õnnestus šokolaadipasta ganache

(ganaš) arvatavasti juba esimestel katsetustel. Kuumtöötlemisel küllaltki kapriisselt käituda võiva šokolaadi taltsutamise „väiksed trikid, väiksed nipid” olid neile kindlasti juba hästi teada.

Ka tänapäeval valmib sametine ganache põhimõtteliselt samamoodi, nagu see olevat kogemata juhtunud eespool kirjeldatud linnalegendis. Kuumaks aetud rammus rõõsk koor kallatakse rikkaliku kakaosisaldusega šokolaadi väikestele, vaid maapähklisuurustele tükikestele, kusjuures tavaliselt võetakse koort kaks korda enam kui šokolaadi. Koore kuumuse mõjul sulavat šokolaadi hakatakse kohe ka segama suunaga anuma keskelt väljapoole. Täielikult ühtlaseks segatud massil lastakse taheneda ja veeretatakse siis kas pallikesteks või kallatakse vormidesse. Sellega kaasneb kohe ka katmine naturaalse kakaopulbriga. Ja uskuge või mitte, kuid algupärase ehk tõelise trühvelkommi töötlemine just selle vähesega piirdubki.

Loomehingega tegijate tõeline pidu aga alles algab, sest tuhmpruunid mügarikud lausa kisendavad kaunistuste järele. Nendeks sobivad nii tavalised purustatud pähklid-mandlid kui ka gurmaanidele mõeldud eksootilised lisandid, nagu näiteks meresoolahelbed, pipraterad, peenestatud praetud peekon või tšillipipar. Või kui muud lisada ei saa, siis vähemalt kuvertüür olgu ikka!

Kauni muusikalise kõlaga termin kuvertüür tuleneb prantsuskeelsest sõnast *couverture* ja tähistab katet. Trühvlil katab jahtudes kõvenev kuvertüür maiuse õrna ja plastilise „südame” kaunilt läikiva kihina. Läike annab heale kuvertüürile eriline, magusameistritele mõeldud šokolaad, mis sisaldab enam piimarasva kui tavalised, maiustamiseks toodetud margid. Lisaks saab kuvertüürile tootmises osaks keerukas tempereerimine: korduv kuumutamine, jahutamine ja uuesti kuumutamine täpsetes temperatuurivahemikes.

See stabiliseerib šokolaadi, annab sellele vaimustavalt siidise tekstuuri ja kindlustab ühtaegu ka selle, et trühvliümbriis hammustamisel mitte ei pudene, vaid murdub toreda pröksuga.

Nagu te kindlasti juba arvasitegi, piirduakse ka pelga kuvertüüriga siiski harva. Veelgi atraktiivsema välimuse ja hõrgumate maitseelamuste saavutamiseks kaunistatakse šokolaadiümbriist praktiliselt kõigega, mis aitab saavutada eelnimetatud omadusi.

Küllap arvasite ära sellegi, et tähtis pole mitte üksnes välimus, vaid ei saa unustada ka sisemist ilu. Elamusteotsijatele peidetakse ganache'i hulka mõnda hinnalist konjakit, likööri, viskit, šampanjat või ka margiveini. Populaarseks lisandiks on ka naturaalse tee hinnalised sordid ning piparmündi-, roosi- ja lavendliekstrakt.

Piirkondlikud erinevused

Tänapäeval eristavad toiduasjatundjad šokolaaditrühvli kolme suurt põhirühma: Ameerika, Euroopa ja Šveitsi, millest kaks esimest jagunevad väikeste lokaalsete erinevuste järgi veel omakorda alarühmadeks.

* Klassikalised Ameerika trühvliid erinevad kõigist Euroopa omadest peale sisu ka välimuselt. Eelistatuimaks peetakse mitte ümmargust, vaid kergelt koonusjat vormi.

Ameeriklaste trühvliajastu olevat alguse saanud nn California trühvlist, mille loojaks oli 1973. aastal prantslastelt inspiratsiooni saanud Alice Medrich, tuntud kulinaar ja köögikirjanik. Teiste Ameerika omadega võrreldes paistab California variant tänapäevalgi silma võrratu mitmekesisuse, suuruse ja huvitavate vormidega.

Klassikaks saanud Ameerika trühvli lõi 1980. aastate

keskpaiku San Francisco magusameister Joseph Schmidt. Kuplikujulise, kuvertüüriga kaetud trühvli sisuks on enamasti tume või piimašokolaad koos piima- või kookosrasvaga.

Kanada ehk Harvey variant sisaldab eelmise täienduseks maapähklivõid ja purustatud kreekereid ehk kuivküpsiseid.

* Euroopa trühvlite hulgas tõuseb esile prantslaste looming, mis järgib truult sajand tagasi loodud klassikat: rammus rõõsk koor, poolmagus šokolaad, vanilliekstrakt ja naturaalne kakaopulber.

Šveitslased segavad oma trühvlite jaoks sulatatud šokolaadi kuuma koore ja koorevõiga ning katavad vormides tahkuda lastud segu kakaopulbriga.

Mõlemate nimetatud trühvlite ühiseks jooneks on lühike, vaid paaripäevane realiseerimistähtaeg.

Belgia variant, mida kohalikud kutsuvad pralineeks, pakub kuvertüürist tunduvalt paksemas šokolaadiümbrises nii ganache'i, võikreemi kui ka mitmesuguseid pähklikreeme. Mjal Euroopas ja ka Eestis nimetatakse sedasorti maiustust täidisega šokolaadikompvekkideks, pralinee nime aga kannavad suhkruga karamellistatud mandli- või pähklitükikesed.

Lisaks on veel ka lihtsad, masstootmiseks sobivad pika säilivusajaga Euroopa trühvliid, mille jaoks töödeldakse siirup, kakao- ja piimapulber ning mingi rasvaine ühtlaseks emulsiooniks ja kallatakse vormidesse tahkuma.

Trühvliiluksusest ei taha loobuda ka eridieetide jälgijad. Veganid asendavad trühvlite tegemisel kõik piimatooted taimsetega. Toortoidu eelistajad pruugivad komponentidena kookosrasva, töötlemata kakaod ja rohkesti suhkrut sisaldavat purustatud agaavi, lõunamaist sukulenti. Massist vormitud pallikeste katmiseks eelistatakse riivitud kookospähklit ning töötlemata kakaod ja/või purustatud mandleid.



VANA TALLINN. ERAKORDNE.

Vana Tallinn ja Vana Tallinn Cream peidavad endas võrratuid maitseid maailma kõige eksootilisematest paikadest. Vana Tallinna salajane retsept tagab ainulaadse elamuse, Vana Tallinn Cream lisab sellele veel koore siidise pehmuse.

www.vanatallinn.eu



Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.

