

Tartufi di San Valentino con Biscoff®

7 passaggi
15 porzioni

Dimentica le rose. Questi irresistibili tartufi al Biscoff e cioccolato bianco sono il modo più goloso per conquistare il cuore di qualcuno a San Valentino.

Ingredienti

Tartufi:

32 biscotti Biscoff (220 g)
40 g di formaggio spalmabile a temperatura ambiente
20 g di crema spalmabile Biscoff
2 cucchiai di latte
250 g di cioccolato bianco (tritato in pezzi della stessa dimensione oppure in gocce)

Per la decorazione:

4-5 lamponi liofilizzati sbriciolati
Crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Inserire i biscotti Biscoff in un mixer e frullarli fino a ottenere una consistenza fine e sabbiosa.
2. Aggiungere il formaggio cremoso e la crema spalmabile Biscoff, quindi frullare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare gradualmente il latte, un cucchiaio alla volta, fino a ottenere un impasto compatto.
3. Trasferire il composto in una ciotola e riporre in frigorifero per 30 minuti.
4. Rivestire una teglia con carta forno. Prelevare l'impasto ben freddo e formare delle palline.
5. Disporre le palline sulla teglia e riporle nuovamente in frigorifero per altri 10 minuti.
6. Sciogliere e temperare il cioccolato bianco a bagnomaria. Immergere le palline nel cioccolato fuso e riposizionarle sulla teglia.
7. Decorare con crema spalmabile Biscoff fusa e completare con lamponi liofilizzati sbriciolati.