

# Trufas Tiramisú

*irresistível...*

## Ingredientes

Bolas Vazadas Chocolate Branco  
Fraccionado Branco  
Chocolate em Pó q.b.

### **Ganache de Café:**

100g Ganache Cremosa Branca  
25g Croccant Café

### **Ganache de Rum:**

125g Ganache Cremosa Branca  
1 colher de café de Aroma de Rum

## Preparação

- 01** Coloque 100g de **Ganache Cremosa Branca** numa taça e aqueça. Junte o **Croccant Café** e mexa bem para homogeneizar. Coloque a ganache num saco pasteleiro.
- 02** Noutra taça coloque 125g de **Ganache Cremosa Branca** e aqueça. Junte o **Aroma de Rum** e mexa. Coloque a ganache num saco pasteleiro.
- 03** Encha metade das **Bolas Vazadas Chocolate Branco** com a ganache de café. Acabe de encher com a ganache de rum. Deixe repousar por 30 minutos.
- 04** Derreta o **Fraccionado Branco** e feche as bolas vazadas. Deixe secar.
- 05** Banhe as trufas em **Fraccionado Branco** e deixe secar sobre um papel vegetal. Povilhe com **Chocolate em Pó**.

