**Трюфель Грецкий Орех-Коньяк**

Бархатный трюфель называют шоколадным подарком для королей. Впервые изготовленный в 1895 году, этот нежнейший десерт радует нас своим изысканным сливочно-шоколадным вкусом и сегодня.

В современном мире трюфелем принято называть любые круглые шоколадные конфеты, что в корне не верно. Настоящий трюфель – это непременно конфеты ручной работы. Заботливые руки кондитеров аккуратно формируют шарики из легчайшего крема ганаш, после чего обваливают получившуюся конфету в какао-порошке или сахарной пудре.

Мастера «Шоколадной кухни» для придания трюфелю еще более благородного вкуса добавили в крем ганаш карамелизированный грецкий орех и каплю коньяка. Устоять перед таким лакомством просто невозможно!