Oreotrøfler

Ingredienser



♥ 300 g Oreokjeks
♥ 150 g kremost

Pynt:
♥ 300 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks (inklusive kremen inni kjeksene) i en food processor. Knus kjeksen til smuler. Sett til side et par spiseskjeer med smuler til pynten.

Tilsett kremost og kjør videre til du får en jevn og bløt sjokolademasse.

Form sjokolademassen til små, runde kuler som settes på et brett dekket med bakepapir. Sett brettet med kulene i kjøleskapet over natten (eller helst noen timer i fryseren) slik at kulene blir helt kalde og harde.

Smelt den hvite sjokoladen over vannbad. Dypp de kalde trøflene raskt i sjokoladen (bruk to gafler til det) og sett dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet. Dryss over knuste kjeks som pynt før sjokoladen rekker å stivne. Sett konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt.

Tips

♥ Oreotrøfler har lang holdbarhet. De bør oppbevares kjølig så de ikke blir klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreotrofler