Jamaicatrøfler



Ingredienser

50 g smør
50 g melis
1 vaniljestang
150 g hvit sjokolade
2 ss hvit rom
2 ss sitronsaft
60 g kokos

Fyll:
30 skåldede mandler

Pynt:
40 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis sammen. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget som er inni med en kniv. Rør vaniljefrøene inn i smørkremen. Riv den hvite sjokoladen (dette gjøres greit i mandelkvern) og ha i. Bland så i rom, sitronsaft og kokos. Rør blandingen jevn og la den så stå kjølig i 15-30 minutter.

Form massen til kuler med hendene. Trykk en skåldet mandel inni hver kule og trill konfektmassen rundt mandelen til du får en jevn kule som dekker mandelen helt.

Rull deretter hver kule i kokos. Sett trøflene kjølig til de har stivnet.

Tips

Pass på at vaniljestangen du kjøper er myk. Ekte vanilje gir best smak, men du kan alternativt bruke 3 ts vaniljesukker i stedet.

"Jamaicatrøfler" oppbevares kjølig.

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

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