Juletrøfler

Ingredienser



2,5 dl kremfløte
300 g mørk sjokolade (70%)
2 ss lys sirup
3 ss smør
1-2 ss konjakk eller mørk rom

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen, sirup og smøret og la dette smelte. Rør i konjakk eller mørk rom. Sett i kjøleskapet til sjokolademassen er så stiv at den kan formes (dette tar minst 4 timer).

Form runde kuler som rulles i ønsket pynt: kakao, melis, hakkede nøtter i ulike varianter, kokos, raspet sjokolade eller kakestrøssel.... Jeg rullet halvparten av min i hakkede, skåldede mandler og den andre halvparten i hakkede pistasjnøtter. MMmmmnydelig!

Tips

Merk at sjokolademassen blir nokså klissete når den rulles til kuler, så du må vaske hendene ofte.

Oppbevar trøflene kjølig!

De vakre papirformene du ser på bildet er fra Kalasform (se www.kalasform.se).

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

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