Whiskytrøfler



Ingredienser

300 g kokesjokolade
2 dl kremfløte
30 g smør
0,5 dl whisky

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett smør og sjokolade og la dette smelte i den varme fløten. Bland inn whisky til slutt. Avkjøl massen i kjøleskapet til den tykner.

Sprøyt ut masen i fingertykke lengder på et brett med bakepapir. Avkjøl noen timer. Skjær opp stengene i biter. Vil du gjøre det enklere kan du bare forme klumper av den stivnede sjokolademassen uten å sprøyte den ut til lengder i forkant (det har jeg gjort med trøflene på bildet).

Rull trøflene i kakao. Oppbevares kjølig.

Tips

Trøflene kan dyppes i smeltet kokesjokolade før de rulles i kakao.

Se også oppskrift på "Sjokoladetrøfler" og "Romtrøfler".

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

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