Hennessy XO sjokoladetrøfler



Ingredienser

2,5 dl kremfløte
0,5 dl konjakk XO
150 g mørk sjokolade (70%)
75 g kokesjokolade (40%)
350 g usaltet smør

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt mørk sjokolade og rør til den har smeltet. Rør så i konjakken. Til slutt røres mykt smør inn i klatter. Blandingen skal bli som en tykk sjokoladekrem. Dekk til med plastfolie og la stå i kjøleskapet over natten, så blandingen stivner.

Form sjokoladetrøffelen til små kuler eller stenger som vendes i kakao.

Tips

Sjokoladetrøflene oppbevares i kjøleskapet.

- -

Konjakk er en druebrennevin som stammer fra distriktet Cognac i Frankrike. XO er den dyreste og lengst lagrede varianten.

Konjakk VS (Very Special) = lagres minimum 2 år på fat

Konjakk VSOP (Very Superior Old Pale) = lagres minimum 4 år på fat

Konjakk XO (Extra Old) = lagres minimum 6 år på fat

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hennessy-xo-sjokoladetrofler