Baileystrøfler



Ingredienser

♥ 1 dl kremfløte
♥ 250 g mørk sjokolade
♥ 0,5 dl Baileys

Pynt:
♥ gullfarget kakestøv (se tips)

Fremgangsmåte

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen, og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten.

Rør deretter inn Baileys.

Ha kjelen i kjøleskapet over natten, slik at sjokolademassen stivner.

Trill kuler av sjokolademassen med hendene (dette er klissete, så du må vaske hendene ofte). Rull kulene i gullfarget kakestøv.

Sett sjokoladetrøflen i kjøleskapet til de har stivnet.

Tips

♥ Baileystrøflene kan også rulles i melis eller kakao, men ingenting slår gullfarget kakestøv når det gjelder konfekt. Kakestøvet til det danske merket Mill & Mortar fås etter hvert kjøpt i flere av de store, norske matbutikkene.

♥ Baileystrøflene bør oppbevares kjølig så de ikke blir klissete. De holder seg gode i flere uker.

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

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