Melkesjokoladetrøfler med kokos og glitter



Ingredienser

♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade

Pynt:
♥ kokos
♥ sølvfarget kakeglitter

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp melkesjokoladen i mindre biter og legg bitene i den varme fløten. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Sett kjelen i kjøleskapet over natten. Sjokoladebladingen vil da ha stivnet til en fast sjokolademasse.

Ha kokos i en skål og sølvfarget kakeglitter i en annen skål.

Bruk en teskje og skrap ut små porsjoner av sjokolademassen (se tips).

Trill ut kuler som først rulles i kokos og deretter i kakestøvet. Vask hendene ofte, for dette blir litt klissete. 🙂

Oppbevar sjokoladekulene kjølig.

Tips

♥ Sjokolademassen må stå kaldt over natten for å stivne nok til at den kan formes til kuler. Hvis sjokolademassen er for hard når du tar den ut av kjøleskapet, er det bare å la kjelen stå i romtemperatur en liten stund, så mykner den.

♥ De ferdige melkesjokoladetrøflene bør oppbevares kjølig. Liker du kulene myke, legger du dem på serveringsfatet og lar dem stå i romtemperatur en stund før servering.

♥ Det sølvfargede kakestøvet er av merket Mill & Mortar. Kakestøvet finnes også i gull og bronse (og sterk rosa med bringebærsmak). Produktet importeres av Oluf Lorentzen A/S og fås kjøpt blant annet i butikkene til Meny. Send en mail til firmapost@oluf.no hvis du lurer på hvor produktet kan fås kjøpt der du bor.

♥ Melkesjokoladetrøflene kan også rulles i hakkede nøtter, kakestrøssel eller rett og slett bare melis hvis du vil ha dem enda enklere.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/melkesjokoladetrofler-med-kokos-og-glitter