Krokanrulltrøfler

Ingredienser



♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g Dronning kokesjokolade
♥ 3 pk Krokanrull (210 g)

Pynt:
♥ 1 pk Freia kakestrøssel

Fremgangsmåte

Varm opp kremfløten. Del sjokoladen i biter og ha bitene i kjelen med den varme fløten. La sjokoladen smelte i den varme fløten på svak varme og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten.

Dagen etter vil sjokoladefløten ha stivnet. Bruk en skje til å ta ut teskjestore biter. Trill disse til kuler som rulles i kakestrøssel. Dette er litt klissete, så vask hendene ofte. De ferdige kulene settes på et bakepapirdekket brett, som deretter settes i kjøleskapet i et par timer slik at sjokoladetrøflene stivner.

Når kulene er faste, kan de stables sammen i en boks med matpapir mellom lagene.

Settes kaldt frem til servering.

Tips

♥ Både Dronning kokesjokolade og Krokanrull er fra Freia og fås kjøpt i de aller fleste dagligvarebutikker.

♥ Du kan lage trøflene med bare Krokanrull dersom du ønsker dem lysere. Bruk i så fall 350 g Krokanrull (5 ruller) i oppskriften.

♥ Krokantrøflene har lang holdbarhet. Oppbevar trøflene kjølig så de ikke blir klissete.

♥ Krokantrøfler er kjempegodt egnet som spiselig julegave!

♥ Se også oppskrift på **Firkløvertrøfler** som er basert på lignende oppskrift.

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

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