



## Hvite sjokoladekuler

### Ingredients

100 g usaltet smør  
125 g hvit sjokolade  
2 ss sherry eller annen hetvin  
1 eggeplomme

### Pynt:

finhakkede, skåldede mandler  
kokos



### Instructions

Smelt smøret i en liten kjele sammen med sherry. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl blandingen og visp inn eggeplommen. Dekk bollen til med plastfolie og la blandingen stå i kjøleskapet over natten.

Rull kuler av sjokolademassen med hendene og rull kulene enten i kokos eller i finhakkede mandler.

### Tips

Finhakkede, skåldede mandler fås kjøpt i små poser à 50 g. Se i bakehyllen.

Sherry kan byttes ut med melk hvis du vil unngå alkohol i konfekten.

Konfekten oppbevares kjølig.

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/hvite-sjokoladekuler>