



Baileystrøfler

Ingredients

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

Pynt:

- ♥ gullfarget kakestøv (se tips)



Instructions

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.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22565>