



## Konjakkegg

### Ingredienser

100 g smør  
1,5 dl kremfløte  
300 g kokesjokolade  
3 ss sukker  
2 ts vaniljesukker  
4 ss kakao  
3 ss konjakk

Pynt:  
melis



### Fremgangsmåte

Kok opp smør og kremfløte i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade, sukker, vaniljesukker og kakao. Rør til sjokoladen har smeltet. Rør til slutt i konjakk.

Sett kjelen i kjøleskapet over natten, så sjokoladeblandingen stivner til fast sjokoladetrøffel.

Form sjokoladen til små egg som rulles i melis.

### Tips

"Konjakkegg" er sjokoladetrøfler som har lang holdbarhet, men de må stå i kjøleskapet, ellers blir de klissete.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/konjakkegg>