Italienske sjokoladetrøfler



Ingredienser

40 g smør
175 g kokesjokolade
2 ss Amaretto mandellikør
4 ss melis
50 g mandler

Pynt:
50 g kokesjokolade
små konfektformer

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade i en bolle
over vannbad. Rør i Amaretto og melis. Mal mandlene og bland i til slutt.

Sett bollen med sjokoladeblandingen i kjøleskapet i et par timer.

Riv kokesjokoladen til pynt (bruk gjerne mandelkvern) og ha den i en flat suppebolle e.l. Sett konfektformer på et brett som passer i kjøleskapet.

Ta sjokolademassen ut av kjøleskapet og form små, runde trøfler (bruk fuktige hender). Beregn ca 1 ss sjokolademasse per trøffel. Rull hver trøffel i revet sjokolade og ha dem deretter i konfektformene. Settes kaldt.

Tips

Oppbevar trøflene i en liten boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/italienske-sjokoladetrofler