Trinidadtrøfler

Ingredienser



150 g mørk kokesjokolade
1 dl kremfløte
1 ss honning
2 ts smør
1,5 ss mørk rom

Pynt:
kakaopulver eller
250 g overtrekkssjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i honning og kokesjokoladen oppdelt i biter. La dette smelte i den varme fløten. Rør inn smøret og rom. Rør blandingen jevn.

Sett kjelen i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), til blandingen har stivnet.

Ta ut kuler ved hjelp av en teskje og form sjokolademassen til små kuler. (Dette går best når sjokolademassen er helt kald, så sett kjelen tilbake i kjøleskapet en stund hvis sjokoladen begynner å bli for klissete.)

Rull kulene i kakaopulver. Alternativt kan du sette kulene en stund i fryseren så de blir helt harde og kalde og så dyppe dem i smeltet overtrekkssjokolade.

Oppbevares kjølig.

Tips

Bruk gjerne ekstra fin kvalitetssjokolade med høyt kakaoinnhold til disse trøflene, f.eks. av merket "Valrhona Pur Cairaïbe", som fås kjøpt i noen typer delikatesseforretninger.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/trinidadtrofler