Trøfler



Ingredienser

300 g mørk sjokolade (se tips)
30 g honning
2 dl kremfløte
30 g smør

Pynt:
200 g kokesjokolade
melis og/eller kakao

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte og honning. Ta kjelen av platen. Tilsett smør og 300 g mørk sjokolade oppdelt i biter. La dette smelte i den varme fløten. Rør sjokoladeblandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet til trøffelmassen har stivnet, gjerne over natten.

Rull kuler av den stivnede sjokolademassen med hendene (dette er littegrann klissete, så skyll hendene ofte). Sett kulene på et brett dekket med bakepapir. Ha brettet i kjøleskapet i et par timer til kulene har stivnet til igjen.

Ha melis (eller kakao) i en suppebolle eller liknende. Smelt kokesjokoladen over vannbad. Avkjøl til den er lunken men fortsatt flytende (se tips).

Dypp en og en sjokoladekule i den smeltede sjokoladen (bruk en gaffel til dette). La de renne av litt og ha dem så en av gangen i melis eller kakao. Rull kulene lett rundt med fingrene, slik at de blir godt dekket. Sett kulene tilbake på brettet.

Ha brettet med "Trøflene" i kjøleskapet til sjokoladehinnen har stivnet.

Oppbevares kjølig i tett boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Bruk helst mørk sjokolade av god kvalitet til denne konfekten, for eksempel mørk Dronningsjokolade eller mørk sjokolade av merket Valrhona.

Det er viktig at den smeltede sjokoladen som du skal dyppe sjokoladekulene i er så avkjølt som mulig. Er sjokoladen for varm, vil kulene smelte og miste fasongen.

Merk at "Trøflene" vil få en ujevn overflate når du forsiktig ruller dem rundt i melis mens sjokoladehinnen fortsatt ikke har stivnet. Det gir et tøft utseende!

Hvis du ønsker kan du smaksette trøffelmassen med et par spiseskjeer med likør, konjakk, rom, whisky eller kaffe. Honningen kan i så fall sløyfes. Se også oppskrift på "Trinidadtrøfler", "Romtrøfler" eller "Sjokoladetrøfler".

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

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