Romtrøfler

Ingredienser



1 dl kremfløte
250 g mørk sjokolade
0,5 dl mørk rom

Pynt:
melis eller kakao

Fremgangsmåte

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør deretter inn rom.

Ha kjelen i kjøleskapet over natten. Sjokolademassen skal da ha stivnet. Trill kuler av sjokolademassen med hendene (dette er littegrann klissete) og rull kulene i melis eller kakao. Sett kulene i kjøleskapet til de har stivnet.

Tips

"Romtrøfler" oppbevares i kjøleskapet i en liten boks med matpapir mellom lagene. Rull dem eventuelt på nytt i melis eller i kakao rett før servering.

Variasjon: Mørk rom kan byttes ut lys rom eller hvilken som helst annen alkohol som du liker.

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

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