Sjokoladetrøfler



Ingredienser

200 g kokesjokolade
1 dl kremfløte
0,5 dl likør (se tips)

Pynt:
150 g kokesjokolade
kakao

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en liten kjele.
Ta kjelen av platen. Tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La den smelte i den varme fløten. Tilsett likør og 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 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 kakao. Rull kulene lett rundt med fingrene, slik at de blir godt dekket. Sett kulene tilbake på brettet.

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

Oppbevares kjølig i tett boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Du kan tilsette den likøren du liker best. Appelsinlikør smaker veldig godt, men du kan bruke kaffelikør, konjakk, eller hvilken som helst annen likør du liker.

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

Se også oppskrift på "Trinidadtrøfler" og "Romtrøfler", eller se etter "Trøfler", som er uten alkohol.

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

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