Daimtrøfler

Ingredienser



1 dl kremfløte
50 g smør
300 g kokesjokolade
1 dl kesam
2 ss konjakk (se tips)
4 stk Daim (se tips)

Pynt:
brunt sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Kok opp fløte og smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Rør inn kesam og konjakk (se tips). La blandingen avkjøles i kjøleskapet i 30 min.

Hakk opp Daim i små biter og rør inn i sjokolademassen. Sett tilbake i kjøleskapet til massen har stivnet helt.

Form trøffelen til kuler med hendene (dette er litt klissete, så du må vaske hendene innimellom) og rull dem deretter i brunt sukker.

Tips

Du bruker 4 enkle Daim til denne oppskriften (1 stk veier 56 g).

Konjakk kan sløyfes helt eller byttes ut med likør eller vanlig kaffe.

I stedet for å rulle kulene i brunt sukker, kan de rulles i kakestrøssel, melis eller kakao.

Konfekten oppbevares kjølig.

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

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