Hvite sjokoladekuler



Ingredienser

100 g usaltet smør
125 g hvit sjokolade
2 ss sherry eller annen hetvin
1 eggeplomme

Pynt:
finhakkede, skåldede mandler
kokos

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele sammen med sherry. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl blandingen og visp inn eggeplommen. Dekk bollen til med plastfolie og la blandingen stå i kjøleskapet over natten.

Rull kuler av sjokolademassen med hendene og rull kulene enten i kokos eller i finhakkede mandler.

Tips

Finhakkede, skåldede mandler fås kjøpt i små poser à 50 g. Se i bakehyllen.

Sherry kan byttes ut med melk hvis du vil unngå alkohol i konfekten.

Konfekten oppbevares kjølig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvite-sjokoladekuler