Mokkatrøfler med hvit sjokolade



Ingredienser

300 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
2,5 dl kremfløte
2 ss kaffe

Sjokoladeskall:
400 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Tilsett kaffe og oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten.

Neste dag trilles den nå stivnede sjokolademassen til små kuler (se tips). Legg kulene på bakepapirdekket brett som passer i kjøleskapet. Sett brettet med kulene i kjøleskapet i minst 1 time (se tips).

Smelt den hvite sjokoladen i en bolle over vannbad. Ta trøflene ut av kjøleskapet. Dypp de raskt i den smeltede sjokoladen ved hjelp av to gafler (se tips). Legg dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Oppbevares kjølig!

Tips

Det blir litt klissete å rulle sjokolademassen til kuler, så du må regne med å vaske hendene ofte.

Merk at trøflene vil smelte litt når du dypper dem i den varme, hvite sjokoladen, så det er viktig at du gjør dette nokså raskt. Lar du kulene ligge for lenge, blir kulene marmorerte i stedet. Av samme grunn er det lurt å la trøffelkulene stå i kjøleskapet og bli skikkelig kalde og harde før du glaserer dem med hvit sjokolade.

Kaffe kan byttes ut med kaffelikør, som for eksempel Tia Maria.

Trøflene kan også dyppes i mørk sjokolade, se "Mokkatrøfler".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mokkatrofler-med-hvit-sjokolade