Konjakkegg



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl kremfløte
300 g kokesjokolade
3 ss sukker
2 ts vaniljesukker
4 ss kakao
3 ss konjakk

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Kok opp smør og kremfløte i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade, sukker, vaniljesukker og kakao. Rør til sjokoladen har smeltet. Rør til slutt i konjakk.

Sett kjelen i kjøleskapet over natten, så sjokoladeblandingen stivner til fast sjokoladetrøffel.

Form sjokoladen til små egg som rulles i melis.

Tips

"Konjakkegg" er sjokoladetrøfler som har lang holdbarhet, men de må stå i kjøleskapet, ellers blir de klissete.

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

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