Sjokoladetrøffelterrine



Ingredienser

400 g kokesjokolade
400 g melkesjokolade
4 dl kremfløte
4 store egg
70 g smør

Fremgangsmåte

Varm opp fløten i en kjele til den når kokepunktet. Ta kjelen av platen. Ha i oppdelt sjokolade og smør. La dette ligge i fløten til alt smelter. Rør til en jevn sjokoladeblanding. Pisk eggene lett sammen med en gaffel og bland i. Det hele skal nå se ut som en tykk, blank sjokoladekrem.

Spray en avlang form (2 liter) med formspray og kle den (både bunn og kanter) med bakepapir. Hell i sjokolademassen.

Stekes midt i ovnen ved 125°C i 20 min. Sjokolademassen vil da fortsatt være flytende og se "rå" ut. Avkjøl til romtemperatur og sett så formen i fryseren over natten (eller frem til serveringsdagen).

Når du vil ha kaken ut av formen dypper du bunn og kanter av formen først i varmt vann (slik at sjokoladen smelter litt og løsner fra formen). Hvelv sjokoladeterrinen over på et avlangt fat og dra forsiktig av bakepapiret. Pynt med friske bær.

Tips

La sjokoladeterrinen stå i romtemperatur til den er myk nok til å kunne skjæres i skiver (som legges direkte på desserttallerkener). Bruk en stor kniv som dyppes ofte i varmt vann.

Dette er som nevnt som å spise tykk, kald sjokoladekrem, så det er godt å ha noe "hardere" å spise ved siden av. Vaniljeis, friske bær og sprø biscottikjeks er for eksempel deilig tilbehør. Et annet tips er å lage nøttemüsli.

NØTTEMÜSLI:
Smuldre sammen 100 g smør, 100 g sukker og 100 g mel. Bland i 200 g grovt hakkede nøtter (hasselnøtter, mandler, valnøtter eller det du liker). Spre nøttesmuldredeigen over en stekeplate dekket med bakepapir og dryss eventuelt over litt ekstra sukker. Stekes ved 200°C til nøtteklumpene har fått gylden farge. Avkjøles.

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

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