Trøffelkonfekt



Ingredienser

♥ 1 dl kremfløte
♥ 250 g mørk sjokolade
♥ 2 ss likør

Pynt:
♥ forskjellig type strøssel

Fremgangsmåte

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør deretter inn likør.

Ha kjelen i kjøleskapet over natten. Sjokolademassen vil da stivne og bli helt fast.

Trill kuler av sjokolademassen med hendene (dette er litt klissete, så skyll hendene ofte). Rull kulene i forskjellig type strøssel. Sett kulene i kjøleskapet til de har stivnet.

Tips

♥ Du kan bruke alle slags strøssel, slik som hakkede nøtter, kokos, sjokoladestrøssel, krokan osv. Jeg har her brukt ulike typer sjokoladestrøssel og hakkede mandler.

♥ Trøffelkonfekten bør oppbevares kjølig så den ikke blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/troffelkonfekt