Pepperkaketrøfler



Ingredienser

- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 300 g kokesjokolade (se tips)
- ♥ 1 ss kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 dl melis

Pynt:
150 g pepperkaker

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Tilsett krydder og melis og rør til melisen har løst seg helt opp. Sett kjelen i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten. Sjokoladeblandingen vil da ha stivnet.

Knus pepperkakene i food processor og legg smulene over på et fat eller tallerken.

Ta kjelen med sjokoladetrøffelen ut av kjøleskapet. Bruk en skje til å grave ut valnøttstor klumper og trill sjokoladetrøffelen til runde kuler som deretter rulles i pepperkakesmulene. Gjenta til du har brukt opp hele sjokoladeblandingen (se tips).

Oppbevar pepperkaketrøflene i en boks i kjøleskapet.

Tips

♥ Jeg brukte 100 g vanlig kokesjokolade og 200 g lys kokesjokolade, for å få litt mildere sjokoladesmak. Velg det du liker best!

♥ Det er en nokså klissete affære å trille sjokolademassen til kuler, så vask hendene ofte.. 🙂

♥ Pepperkaketrøflene holder seg gode i flere uker i kjøleskapet. Jeg synes det er godt å la et fat med pepperkakekuler stå i romtemperatur i en halvtime før servering, så de blir bløtere.

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

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