Firkløvertrøfler



Ingredienser

♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 200 g Dronning kokesjokolade
♥ 200 g Firkløver appelsin med havsalt

Pynt:
♥ 70 g Freia mandelflak (2 pk)

Fremgangsmåte

Varm opp kremfløten. Del sjokoladen i biter og ha bitene i kjelen med den varme fløten. La sjokoladen smelte i den varme fløten på svak varme og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten.

Dagen etter vil sjokoladefløten ha stivnet. Bruk en skje til å ta ut teskjestore biter. Trill disse til kuler som rulles i knuste mandelflak. Dette er litt klissete, så vask hendene ofte.

De ferdige kulene settes på et bakepapirdekket brett, som deretter settes i kjøleskapet i et par timer slik at sjokoladetrøflene stivner.

Når kulene er faste, kan de stables sammen i en boks med matpapir mellom lagene. Settes kaldt frem til servering.

Tips

♥ Både Dronning kokesjokolade og Firkløver appelsin med havsalt er fra Freia og fås kjøpt i de aller fleste dagligvarebutikker. Du kan så klart like gjerne bruke vanlig Firkløver i denne oppskriften hvis du foretrekker det.

♥ Du kan lage trøflene med bare Firkløver dersom du ønsker dem lysere. Bruk i så fall 400 g Firkløver i oppskriften.

♥ Firkløvertrøflene har lang holdbarhet. Oppbevar trøflene kjølig så de ikke blir klissete.

♥ Firkløvertrøfler er kjempegodt egnet som spiselig julegave!

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

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