After Eight-trøfler

Ingredienser



♥ 1 dl kremfløte
♥ 20 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 20 stk After Eight-sjokolader (se tips)

Pynt:
♥ melis

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en liten kjele og gi fløten et raskt oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett smør, hakket kokesjokolade og After Eight.

La dette stå til sjokoladen har smeltet. Rør blandingen jevn.

Ha sjokoladeblandingen i en skål og sett i kjøleskapet (gjerne over natten), til den har stivnet.

Form små kuler av den stivnede trøffelmassen (se tips) og rull kulene i melis.

Tips

♥ Dersom du ønsker sterkere mintsmak på trøflene, kan du øke mengden After Eight til 30 stk.

♥ Bruk en teskje til å ta ut passe mengde trøffelmasse. Jeg synes det er enklest å rulle trøflene til kuler med hendene, men det blir klissete, så skyll hendene ofte i

vann.

♥ Oppbevar konfekten kjølig, men la dem gjerne ligge i romtemperatur 20 minutter før servering, så de får en passe bløt konsistens.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-trofler