

Tryffel med passionsfrukt (ca 24 st)

3 passionsfrukt (endast saften, ca 2 msk)
1 dl vispgrädde
200 g mörk choklad (minst 70%)

- Blanda saften av passionsfrukterna och grädden i en kastrull. Hetta upp till kokpunkten, dra bort från värmen.
- Vänd ner den hackade chokladen och låt smälta utan omrörning, rör sedan blandningen slät och blank.
- Klä en form, ca 15 x 15 cm, med bakplåtspapper (eller plastfolie) och häll massan i formen. Låt svalna och ställ sedan in den i kylan över natten.
- Ta ut tryffeln ur formen och pudra kakao över. Skär först upp i stavar och sedan i mindre bitar.
- Servera tryffeln kall.

