

## Tryffel med tyrkisk peppar (ca 20 små tryfflar)

200 g choklad 70%  
1 dl grädde  
 $\frac{1}{2}$  dl krossad tyrkisk peppar

Flingsalt till garnering

- Hacka chokladen och lägg den i en bunke, koka upp grädden och slå den över chokladen. Rör tills allt smält och blandat sig väl.
- När tryffelmassan svalnat något blanda i tyrkisk peppar och slå upp i en form klädd med plastfolie.
- Låt tryffeln stelna i kyl över natten och skär den sedan i små fyrkantiga bitar. Dekorera varje tryffelbit med en saltkristall vid servering.

