

Tryffel (ca 25 små tryfflar)

225 g choklad ca 70%
1,5 dl grädde
25 g smör

Att rulla tryfflarna i:

Kakao

Krossade polkagrisar

Krossad turkisk peppar

Råsocker

Kokosflingor

Kakao

- Hacka chokladen och lägg den i en bunke, koka upp grädden och slå den över chokladen. Låt den stå i några minuter utan att röra.
- Tillsätt smöret i små klickar och blanda försiktigt till en slät kräm.
- Låt tryffelkrämen svalna i rumstemperatur. Ställ den sedan i kylan.
- Doppa en klick av tryffeln i kakao så att den inte fastnar i händerna, och rulla den till en slät kula.
- Rulla den sedan i det du önskar av ovanstående förslag eller egna förslag.

