

## Vit tryffel med balsamvinäger (ca 50 små tryfflar)

1 dl grädde  
400 g vit choklad i bitar  
50 g margarin  
2 msk vit balsamvinäger  
ca 1 dl kokosflingor

- Koka upp grädden i en tjockbottnad kastrull. Ta kastrullen från värmen och rör ner choklad, margarin och balsamvinäger.
- Häll massan i en form och ställ i kylan ca en timme.
- Forma små kulor av massan med hjälp av tesked och handen.
- Rulla kulorna i kokosflingor.
- Förvara kulorna kallt.

