

Vit tryffel med lime (ca 25 st)

100 g smör
400 g vit choklad
2 msk grädde
2 dl florsocker
2 msk rom
Saften av $\frac{1}{2}$ lime

Garnera med kokosflingor

- Smält smör och vit choklad i vattenbad.
- Rör försiktigt ner grädde, florsocker, rom och limesaft. Ta från värmen. Om det skär sig, värm upp ordentligt så går smeten ihop.
- Ställ i kylan i ca 2 timmar tills smeten är så fast att du kan rulla bollar. Forma till små bollar som sedan rullas i kokosflingor.
- Förvara kulorna kallt.

