

Likörtryffel (ca 18-24 tryfflar)

Mörk tryffel

150 g	mörk choklad
1 dl	vispgrädde
1 tsk	honung
1 msk	margarin eller smör
1 $\frac{1}{2}$ msk	likör (välj efter egen smak, jag använde honungslikör första gången men har även provat med jordgubbslikör)

Vit tryffel

150 g	vit choklad
$\frac{1}{2}$ dl	vispgrädde
1 tsk	honung
$\frac{1}{2}$ msk	likör

Garnering

ev 25 g mörk choklad

- Klä en liten form, ca 12 x 18 cm, med plastfolie.
- Börja med den mörka tryffeln. Hacka chokladen och lägg den i en bunke. Koka upp grädden tillsammans med honung och margarin. Häll blandningen över chokladen och rör tills allt smält och blandat sig väl. Blanda ner likören, häll smeten i formen och släta ut den. Låt svalna i rumstemperatur och ställ sen in i kylan och låt tryffeln stelna 1-2 timmar.
- Fortsätt med den vita tryffeln när den mörka stelnat. Hacka chokladen fint. Koka upp grädden tillsammans med honungen. Häll blandningen över chokladen och rör tills allt smält och blandat sig väl. Blanda ner likören, häll smeten ovanpå den mörka tryffeln i formen. Låt stelna minst 5 timmar i kylan, men gärna över natten.
- Lossa tryffeln ur formen och skär den i bitar. Lättast går det om du sköljer kniven med hett vatten och torkar av med hushållspapper mellan varje knivtag.
- Om du vill dekorera tryfflarna så smälter du mörk choklad över vattenbad och ringlar eller spritsar den. Låt stelna i kylan och förvara sedan kallt.

