

Saffranstryffel (ca 20 st)

200 g	vit choklad
$\frac{3}{4}$ dl	vispgrädde
1 påse	saffran
1 msk	honung
25 g	margarin
$\frac{1}{2}$ tsk	cognac

- Hacka chokladen fint och lägg i en bunke.
- Koka upp grädde, saffran, honung och margarin.
- Häll gräddblandningen över chokladen. Låt stå i någon minut.
- Tillsätt cognac och vispa till en slät smet.
- Låt krämen stelna i kylan.
- Doppa en klick av tryffeln i florsocker så att den inte fastnar i händerna och rulla till en slät kula. Rulla kulorna i florsocker och lägg dem på ett fat. Ställ in tryfflarna i kylskåpet.

