

Tryffel (ca 20 små tryfflar)

200 g choklad 70%
1 dl grädde
 $\frac{1}{2}$ dl krossad tyrkisk peber

Flingsalt till garnering

- Hacka chokladen och lägg den i en bunke, koka upp grädden och slå den över chokladen. Rör tills allt smält och blandat sig väl.
- När tryffelmassan svalnat något blanda i tyrkisk peber och slå upp i en form klädd med platsfolie.
- Låt tryffeln stelna i kyl över natten och skär den sedan i små fyrkantiga bitar. Dekorera varje tryffelbit med en saltkristall vid servering.

