



Ellens Tryfflar

Grundrecept

(15-20 st)

Koka försiktigt upp 1 dl grädde (gärna ekologisk). Sänk värmen, bryt 200g fin mörk choklad, lägg i och rör tills chokladen smält. Ta bort kastrullen från spisen

Nu är tryffelismeten klar, men vill du kan den smaksättas

Förslag på smaksättare

1 msk vaniljsocker

Några droppar pepparmintsolja

Kryddor som t.ex. kanel eller ingefära

1-2 msk likör, rom eller whisky

För bäst resultat ställs kastrullen svalt över natten tills smeten stelnat (en snabbare variant är att ställa in den i kylskåpet ca 1-2 tim)

Ta ca 1 msk smet och forma kulor, antingen med hjälp av två teskedar eller med händerna. Ett tips är att ta kakao på händerna, då går det lättare att rulla

Avslutningsvis rullas de färdiga kulorna i kakao. Tryfflar utan smaksättare kan med fördel toppas med några korn flingsalt