

Tema julekonfekt: Mørke sjokoladetrøfler med pepperkakekrønsj



I går fikk jeg spørsmål om jeg var ferdig med alle “syv slag” og jeg svarte som sant var at jeg ikke er ferdig med noe som helst. Jeg har knapt begynt! Det er forresten ikke viktig for meg å bake alle de tradisjonelle julekakene, men jeg lager alltid konfekt i desember. Hjemmelaget konfekt er perfekt å gi bort, smaker helt himmelsk og er mye enklere å lage enn mange kanskje tror. Hva MÅ du lage eller bake før jul?

Disse sjokoladetrøflene har en fløyelsmyk kjerne dekket med et tynt lag mørk sjokolade og tilslutt dekket av knuste pepperkaker som både gir en variasjon i tekstur og dessuten deilig smak. Du kan jo selvsagt rulle trøflene dine i hva du vil. Hva med kakao eller knuste, salte nøtter kanskje?



Julete sjokoladetrøfler:

(ca 35 trøfler)

2½ dl fløte

300 g mørk sjokolade, hakket

250 g mørk sjokolade, smeltet over vannbad

ca 10 pepperkaker (jeg brukte kjøpepepperkaker)



Begynn med å lage ganachen (dvs en blanding av sjokolade og fløte). Hakk den første mengden sjokolade og ha i en skål. Varm fløten opp til den så vidt koker. Hell fløten over sjokoladen og la det stå et minutt. Bruk en slikkepott og rør til du har en blank sjokoladekrem. La den stå å kjøle seg ned på kjøkkenbenken en time og sett den i kjøleskapet til den stivner (jeg pleier å la den stå over natta). Bruk en teskje til å skrape ut små kuler av sjokoladeganache. Jeg pleier å bruke fingrene til å forme de litt også. (JA, det blir litt klissete. MEN det er verdt det). Kulene vil se litt rustikke ut, men det blir bare fint. Legg kulene på en tallerken som du setter inn i kjøleskapet, mens du smelter den resterende mengden sjokolade.

Kok opp en kjele med litt vann. Sørg for at du har en skål (den må tåle varme) som passer oppå kjelen uten at den når ned til vannet. Ha sjokoladen i skålen og rør om av og til helt til den smelter. La den stå litt så den ikke er altfor varm, i mellomtiden knuser du pepperkaker. Ha kakene i en ren plastpose og knus de med en kjevle. Jepp, mæl løs og få ut all

førjulsfrustrasjon. Feels good. Ha smulene i en skål.

Ta sjokoladekulene ut av kjøleskapet og finn frem feks et grillspyd. Med spydet dypper du en og en trøffel i den smeltede sjokoladen før du ruller den i pepperkakesmuler og legger den på en ren tallerken. Fortsett slik til alle er ferdige. Du kan jo rulle kulene i ulik strø for variasjon. Avkjøl trøflene til sjokoladen er stivnet. Oppbevar kaldt i en tett boks.

