

Mørke sjokoladetrøfler med et hint av appelsin



Dette er siste konfektinnlegget i år, jeg lover! Men sjokoladetrøfler må man faktisk ha. Mørke, fløyelsmyke munnfuller med intens sjokoladesmak er akkurat så luksuriøst som det bør være i romjulen. Og kanskje nettopp det du serverer til kaffen på nyttårsaften!

Syndige og syrlige sjokoladetrøfler:

(ca 25 stk)

200 g mørk sjokolade, jeg liker 70 prosent

1,5 dl kremfløte

1-2 ss saft av økologisk appelsin (smak deg frem)

finrevet skall av en økologisk appelsin
ca 1 dl kakaopulver

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn appelsinskall og smak deg frem med appelsinsaft. Dekk bollen og sett i kjøleskapet over natten.

Neste morgen dekker du et brett med bakepapir og har litt kakao i en vid bolle. Ta ganachen ut av kjøleskapet og bruk en teskje til å scoope ut små kuler. Jeg bruker hendene til å forme de nogenlunde runde (regn med litt kliss), men trøfler skal se litt rustikke ut! Trill kulene i kakao og legg på brettet. Sett kaldt i et kvarters tid når du er ferdig med alle og legg så i tett boks. Oppbevar sjokoladetrøfler kjølig.



K05 deg.