

Chokoladetrøfler

Opskrift til 16 kugler

Du finder opskriften på chokoladetrøfler med Baileys nedenfor denne opskrift.

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

- 1,5 dl fløde
- 250 g mørk chokolade
- 1/2 tsk. flagesalt
- 1 dl bagekakao

Sådan gør du

1. Hak chokoladen groft.
2. Kom fløde og salt i en gryde, og lad det koge godt op under omrøring.
3. Tag gryden af varmen, og tilsæt den hakkede chokolade. Rør godt rundt, indtil chokoladen er helt smeltet, og blandingen er ensartet.
4. Kom bagepapir i en skål eller en form. Kom chokolademassen heri, og sæt den på køl i 2-3 timer. Hvis det skal størkne hurtigere, kan du komme det i en stor, flad beholder.
5. Kom kakao i en dyb tallerken.
6. Tag den afkølede chokolademasse ud af køleskabet. Form kugler af det – det gøres nemmest med hænderne. Tril kuglerne i kakaoen.
7. Kom trøflerne tilbage i køleskabet en times tid, indtil de skal serveres.