

Spritsad tryffel med rom från El Dorado.

Underbar spritsad tryffel smaksatt med El Dorado! Vackra små skapelser som garanterat kommer att imponera på gästerna.



CA 20-25 ST



30 MIN

Nyår

Choklad

Godis

Spritsad tryffel med rom

Ingredienser:

- 1 dl vispgrädde
- 200 g mörk choklad
- 25 g rumsvarmt smör
- 1 msk El Dorado rom
- 1 tsk strösselpärlor

Gör så här:

1. Finhacka chokladen fint och lägg i en skål.
2. Koka upp grädde i en kastrull.
3. Häll den heta grädden över den finhackade chokladen.
4. Rör om tills all choklad smält.
5. Tillsätt smöret i små klickar och rör om så det smälter.
6. Tillsätt rom och rör om så att allt blandas.
7. Låt tryffelmeten stelna till lite i rummet ca 1 timme.

8. Lägg sedan tryffelsmaten i en spritspåse och prisa ut små toppar på ett bakplåtspapper.
9. Dekorera med en pärla.
10. Låt dem stelna i kylen 20 minuter.
11. Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock.
12. Hållbarhet ca 10 dagar.



Spara i lista

El Dorado Rum 8 Year Old

Systembolagsnummer: 532

349,00 kr

Doften i El Dorado Rum 8 Year Old är rik med inslag av torkade tropiska frukter, vanilj, farinsocker, choklad, flamberade bananer, bakade äpplen och kola. Smaken har en bra längd med inslag av fat, kryddor, torkade frukter och romflamberad banan.

Se också



Mörk tryffel med Xanté Dark Chocolate.

Till det nya året har Ulrika tagit fram tre olika tryfflar att förgylla kvällen med.

Läs mer



Rökig whiskytryffel doppad i kakao.

Dessa rökiga whiskytryfflar är riktigt svåra att motstå. Perfekta till nyårets vickning!

[Läs mer](#)



10 saker du inte visste om päron och choklad.

Xanté Dark Chocolate & Pear är en härlig fusion mellan mörk choklad, päron och konjak. Vi bjuder på lite fakta och kul kuriosa om just choklad och päron.

[Läs mer](#)



Goda desserter och sötsaker med Amarula.

Amarula är en fantastisk ingrediens i olika bakverk och desserter. Här listar vi 8 goda bakverksrecept som alla innehåller Amarula.

Läs mer

Utskrift