

Glöggtryfflar med Blossa glögg.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Testa gärna dessa underbara glöggtryfflar gjorda med Blossa.



20-25 ST



20 MIN

Choklad

Jul

Godis

Glöggtryfflar med Blossa

Ingredienser:

1 dl vispgrädde
250 g mjölkchoklad
1/2 dl russin
1 1/2 msk Blossa Vinglögg
200 g mjölkchoklad till dopning
1 1/2 dl mandelspån

Gör så här:

1. Lägg russin i ett glas och tillsätt glöggen. Marinera ca 4 timmar.
2. Finhacka chokladen fint och lägg i en skål.
3. Koka upp grädde i en kastrull.
4. Häll den heta grädden över den finhackade chokladen.
5. Rör om tills all choklad smält.
6. Tillsätt de marinerade russinen.

- Låt tryffelsmeten stelna i kylan ca 2 timmar.
- Rulla små tryffelkulor och låt dem återigen stelna i kylan 20 minuter.
- Finhacka chokladen till dopningen och lägg i en skål.
- Smält den i mikrovågsugn. 25 sekunder, ta ut o rör om, 25 sekunder, ta ut o rör om. Upprepa flera gånger tills all choklad smält.
- Doppa tryffelkulorna i chokladen och dekorera med mandelspån.
- Låt stelna i kyl 30 minuter.
- Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock.
- Hållbarhet ca 10 dagar.



Spara i lista

Blossa Ekologisk Vinglögg 750ml

Systembolagsnummer: 90168

87,00 kr

Blossa Ekologisk Vinglögg har en rik, fyllig och kryddig doft med inslag av torkad frukt, pepparkaka och tydlig ton av kryddnejlika. Smaken är rik och balanserad med låg sötma. Kryddighet med kryddnejlika och kardemumma som framträdande smaker.

Fler tryfflar:



Amarulatrufflar med rostad kokos.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Nedan följer recept på läckra Amarulatrufflar!

[Läs mer](#)



Vit pärontryffel med Xanté.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Här får du recept på smarrig pärontryffel med Xanté!

[Läs mer](#)



Bakom recepten står Ulrica Grahl som har skrivit boken *Choklad för själen*. Det är en bok på 112 sidor fylld av desserter, bakverk, tryfflar, fudge och andra godsaker som alla innehåller choklad. Recepten är enkla att lyckas med hemma i det egna köket och det är lätt att bli förälskad i dessa frestande och onödigt goda bakverk och munsbitar.

Receptfoton i artikeln: Fotograf Sebastian Ahlström.

Utskrift