

# Apelsin- och cognacstryfflar.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Varför inte testa dessa fantastiska apelsin- och cognacstryfflar till julmyset?



20-25 ST



20 MIN

Choklad

Jul

Sötsaker

## Apelsin- och cognacstryfflar

### Ingredienser:

- 1 dl vispgrädde
- 180 g mörk choklad
- 1 1/2 msk Grönstedts Monopole VSOP
- rispat skal från en 1/2 apelsin
- 200 g mörk choklad till doppning

### 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 cognacen och rör om.
6. Rispa/riv skal från en halv apelsin och rör ner.
7. Låt tryffelmeten stelna i kylan ca 1,5 timme.
8. Rulla eller tryck till små tryffelkuler och låt dem återigen stelna i kylan

20 minuter.

9. Finhacka chokladen till dopningen och lägg i en skål.

10. Smält den i mikrovågsugn. 30 sekunder, ta ut o rör om, 30 sekunder, ta ut o rör om. Upprepa flera gånger tills all choklad smält.

11. Doppa tryffelkulorna i chokladen.

12. Låt stelna i kyl 30 minuter

13. Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock.

14. Hållbarhet ca 10 dagar.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Grönstedts Monopole VSOP, 700ml

Systembolagsnummer: 381

379,00 kr

---

I doften återfinns toner av russin och torkad frukt. Smaken är medelfyllig med viss sötma och inslag av vanilj.

### Fler tryffelrecept:



### Glöggetryfflar med Blossa glögg.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Testa

gärna dessa underbara glöggtryfflar gjorda med Blossa 17!

[Läs mer](#)

---



### Amarultryfflar med rostad kokos.

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

[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