

Tre recept på lyxiga chokladtryfflar till nyår.



Spritsad romtryffel (20-25 st)

Ingredienser:

1 dl vispgrädde
200 g mörk choklad
25 g rumsvarmt smör
1 msk Rom Eldorado
1 tsk strösselpärlor

Så gör du:

Finhacka chokladen fint och lägg i en skål.

Koka upp grädde i en kastrull.

Häll den heta grädden över den finhackade chokladen.

Rör om tills all choklad smält.

Tillsätt smöret i små klickar och rör om så det smälter.

Tillsätt rom och rör om så att allt blandas.

Låt tryffelsmeten stelna till lite i rummet ca 1 timme.

Lägg sedan tryffelsmaten i en spritspåse och prisa ut små toppar på ett bakplåtspapper.

Dekorera med en pärla.

Låt dem stelna i kylan 20 minuter.

Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock

Hållbarhet ca 10 dagar.



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 tropisk 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.



Rökig whiskytryffel doppad i kakao (20-25 st)

Ingredienser:

1 dl vispgrädde
180 g mörk choklad
1 1/2 msk Whisky
200 g mörk choklad till doppning

Så gör du:

Finhacka chokladen fint och lägg i en skål.

Koka upp grädde i en kastrull.

Häll den heta grädden över den finhackade chokladen.

Rör om tills all choklad smält.

Tillsätt whiskyn och rör om.

Låt tryffelsmeten stelna i kylan ca 1,5 timme.

Rulla små tryffelkulor och låt dem återigen stelna i kylan 20 minuter.

Finhacka chokladen till doppningen och lägg i en skål.

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.

Doppa tryffelkulorna i chokladen och därefter direkt i kakao.

Låt stelna i kyl 30 minuter.

Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock.

Hållbarhet ca 10 dagar.



Bunnahabhain Mòine

Systembolagsnummer: 10106

389,00 kr

Bunnahabhain Mòine Thar en tydligt nyanserad rökig doft med fatkarakter, inslag av päron, ljunghonung, halm, ostronskal, vanilj och grapefrukt. Påtagligt rökig smak med fatkarakter, inslag av päron, ljunghonung, halm, ostronskal, vanilj, tjära, grapefrukt och salmiak.



Mörk tryffel med Xanté Dark Chocolate (20-25 st)

Ingredienser:

1 dl vispgrädde
180 g mörk choklad
1 1/2 msk Xanté choklad
200 g mörk choklad till doppning

Så gör du:

Finhacka chokladen fint och lägg i en skål.

Koka upp grädde i en kastrull.

Häll den heta grädden över den finhackade chokladen.

Rör om tills all choklad smält.

Tillsätt Xanté och rör om.

Låt tryffelsmeten stelna i kylan ca 1,5 timme.

Rulla små tryffelkulor och låt dem återigen stelna i kylan 20 minuter.

Finhacka chokladen till doppningen och lägg i en skål.

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.

Doppa tryffelkulorna i chokladen och dekorera med en snöflinga.

Låt stelna i kyl 30 minuter.

Förvara sedan i kylskåp i burk med tätslutande lock.

Hållbarhet ca 10 dagar.



Xanté Dark Chocolate & Pear

Systembolagsnummer: 656

239,00 kr

Xanté Dark Chocolate & Pear har en doft av mörk choklad och solmogna päron som snyggt smälter ihop med toner av konjak och mörkrostat kaffe. Smaken är söt med en schysst balans av den mörka chokladen, den fruktiga päronsmaken och en touch av konjak.