

Truffes de Noel au chocolat



Ingredienser til ca. 25 trøfler

300 g mørk sjokolade (Kakao 62% max), 100g smør, 2 eggeplommer, 5 cl fløte, 100 g melis

Smelt sjokoladen i mikrobølgeovn eller i et vannbad. Tilsett smør og la det smelte seg selv. Tilsett eggeplommene, fløte og melis. Blandingen må være fullstendig homogent.

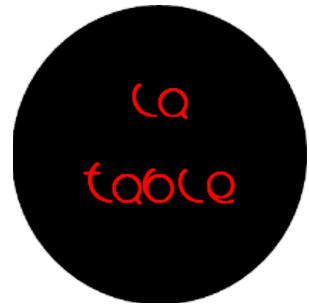
Tilsett

Sett sjokolade deigen 2 timer min. i kjøleskapet.

Rulle trøflene i praline, koko, hasselnøtt kakaopulver, praline, koko, nøtter etc i henhold til din personlige smak...

Finn flere oppskrifter og tips på www.latable.no

Traduction en francais sur l'autre page



Truffes de Noel au chocolat



Les ingrédients pour une trentaine de truffes

300 g de chocolat noir (62% max) 100 g de beurre, 2 jaunes d'œuf, 5 cl de crème liquide, 100 g de sucre glace

Cacao en poudre non sucré, pralin, grué de cacao, etc selon vos goûts

Préparation :

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez-le beurre et laissez-le fondre tout seul en mélangeant (si besoin, replacez quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie).

Ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez. Incorporez ensuite la crème liquide, puis le sucre glace. Le mélange doit être parfaitement homogène.

Réservez 2 heures au frais. C'est important car il faut que la pâte soit bien dure pour pouvoir la manipuler facilement. Versez le cacao dans un petit bol.

Roulez entre vos mains des boules de la taille d'une noix avec la pâte au chocolat préparée précédemment, puis roulez-les dans le cacao.

Pour varier les goûts, vous pouvez rouler les truffes dans du pralin, noisettes...