

HINDBÆRTRØFLER



Ingredienser:

200g.	Valrona chokolade Manjari 64%
120g.	Frosne hindbær
40g.	God honning, f.eks. lavendel
60g.	Smør
Evt.	En sjat spiritus, f.eks. hindbær- eller kirsebær-snaps

Valrona chokolade
Guanaja 70% til overtræk
Lidt kakaopulver

Sådan gør du

1. Hak chokoladen fint og smelt den langsomt over vandbad.
2. Bland hindbær og honning i en gryde og lad det koge op.
3. Sigt massen og varm den op igen til lige under kogepunktet.
4. Hæld lidt af hindbærmassen ned midt i chokoladen og rør den glat med en spartel med lette, roterende bevægelser.
5. Tilsæt resten af hindbærmassen og rør glat igen.
6. Lad massen køle til ca. 40°
7. Skær smørret i terninger og rør det i. Tilsæt spiritus.
8. Kom massen i en sprøjtepose og lad det køle til næste dag, dog IKKE i køleskab!
9. Sprøjt massen ud i små trøfler, på bagepapir, og lad dem hvile i 6 timer.
10. Overtræk trøflerne, og rul dem i kakao.

**SMAG PÅ TRØFLERNE OG OPLEV
SAMSPILLET MED HINDBÆR
OG GOD CHOKOLADE**