



Suklaatryffelit

Aineet: 1,25 dl kermaa
150 g tummaa suklaata
50 g voita
25 g glukoosia (apteekista)
Pinnalle: kaakaojauhetta
paahdettua pähkinä- tai mantelirouhetta

Valmistus: Kiehauta kerma ja glukoosi

Pilko suklaa

Kaada kuuma kerma vähitellen suklaapalojen päälle

Sekoita tasaiseksi

Lisää joukkoon vähitellen voi nokareina, kun lämpötila on n. +35 C (kädenlämpöinen)

Siirrä astia viileään

Muotoile massasta palloja

Pyöritä ne siivilöidyssä kaakaojauheessa sekä pähkinä- tai mantelirouheessa

Säilytä viileässä