

Hunajatryffelit

Hunajaiset itse tehdyt tryffelit ovat mainio jouluherkku.

20 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Hunajatryffelit:

100 g marsipaania
100 g pehmeää voita
200 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
0,33 dl hunajaa (50g)
300 g Dr. Oetker Chocolate chips milk

Revi marsipaani pieniksi paloiksi ja lisää kulhoon yhdessä voin kanssa. Vatkaa sähkövatkaimella noin 5 minuuttia, kunnes seos on kuohkeaa.

Pilko tumma suklaa karkeaksi rouheeksi ja sulata kulhossa vesihauteessa. Kääntelee sitten sulanut suklaa ja hunaja voiseoksen joukkoon.

Vuoraa leivontavuoka (23 x 15 cm) tuorekelmulla, levitä seos tasaisesti vuokaan ja anna jäähtyä jääkaapissa noin 20 minuuttia.

Pilko sillä välin maitosuklaa karkeaksi rouheeksi ja sulata se kulhossa vesihauteessa. Leikkaa sitten tryffelilevystä 2 x 2 cm:n kokoisia kuutioita, aseta ne ritilälle leivinpaperin päälle ja kaada sulanut maitosuklaa tryffeleiden päälle. Anna jäähtyä jääkaapissa noin 20 minuuttia.