



Foto: Ulf Svensson

Hjortrontryffel

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

14 tryfflar

Tillagning

75 g	frysta hjortron
1 msk	hjortronlikör
25 g	smör
0,5 dl	strösocker
2 msk	vispgrädde
75 g	ljus choklad
75 g	mörk choklad

Garnering

1 nypa	kakaopulver
--------	-------------

Här blandas ljus och mörk choklad med passerade hjortron som ger tryffeln en mild och frisk smak.

1. Låt hjortronen tina i likören över natten. Passera dem genom en finmaskig sil.
2. Hetta upp smör, socker, vispgrädde och hjortronpuré i en kastrull tills sockret smält.
3. Hacka chokladen i bitar. Lägg över i en skål och håll den varma hjortronsmeten över. Rör tills chokladen smält och ställ skålen i kylan så att krämen stelnar.
4. Rulla chokladen med händerna till kulor, ca 2 1/2 cm i diameter. Rulla dem därefter i kakao. Ställ dem i kylan tills de ska serveras.