



Tryffelit

Aineet: 125 g kookosrasvaa
1 levy (170g) talous suklaata
2 dl tomusokeria
3 rkl kaakao jauhetta
2 munaa
1 rkl rommia tai muutama tippa piparminttu öljyä

Valmistus: Sulata kookosrasva ja suklaa mikrossa tai liedellä vesihauteessa. Anna jäähtyä haaleaksi. Lisää joukkoon tomusokeri ja kakaojauhe voimakkaasta (mieluiten sähkövatkaimella) vatkatun. Jatka vatkanista ja lisää munat yksitellen. vatkaa kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa. Mausta lopuksi rommilla tai piparminttu öljyllä, jota saa apteekista. Lusikoi tai pursota massa pieniin muotteihin ja anna jähmettyä viileässä.

www.superkokki.com