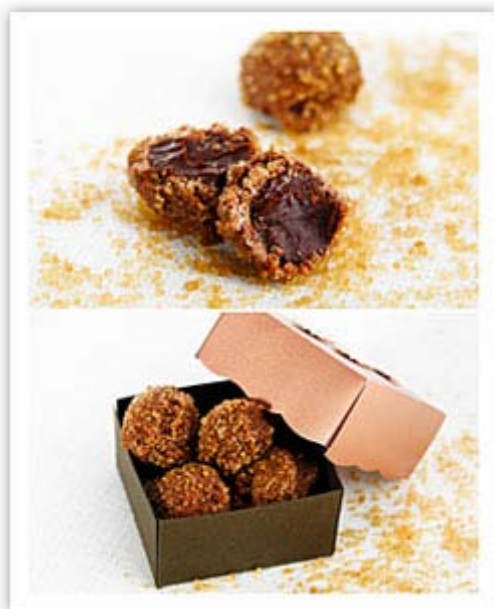


Chokladtryfflar med citrongräs

Citrongrästryfflarna rullas i ljus choklad och krispigt rörsocker.
Förpackade i en ask blir det en perfekt gåva till gästerna.



RECEPT 30 tryfflar

Tryffelsmet

250g mörk choklad, helst 65-72% choklad, finhackad

2 dl vispgrädde

4 msk citrongrässirap, recept nedan (eller 3 msk italiensk citronlikör, Limoncello)

200g ljus choklad

Rörsocker att rulla tryfflarna i

Citrongrässirap

2 dl strösocker

2 dl vatten

2-3 stänglar med citrongräs (kan ersättas med finhackad skal av två citroner eller italiensk)

GÖR SÅ HÄR:

Koka först sirapen (hoppa över detta moment om du istället väljer citronlikören): Skölj gräset och krossa den nedersta delen av stjälken, dela gräset i några bitar och koka bitarna med vatten och strösocker i 4-5 minuter. Låt stå 1-2 timmar, sila från citrongräset och förvara i kylskåp.

Lägg den finhackade chokladen i en skål. Koka upp vispgrädden och häll den över chokladen. Rör tills chokladen smält. Tillsätt rumstempererad citrongrässirap. Ställ i kylskåp, gärna över natten. Rulla små kulor och ställ i frysen minst 3-4 timmar.

Finhacka ljus choklad och smält den försiktigt i mikrovågsugn eller i vattenbad. När chokladen smält, ta ut några chokladtryfflar åt gången ur frysen och doppa dem hastigt i chokladen med hjälp av ett par gafflar. Rulla i rörsocker och ställ för att kallna.