



# Trøffelkuler med ruby-, lys- og mørk bakesjokolade

ca. 90 stykker



Middels

● ● up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Grunnopskrift trøfler:

250 g Dr. Oetker Bakesjokolade Melk

250 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk

250 g Dr. Oetker Bakesjokolade Ruby

1 dl fløte

## 1 Slik lager du trøffelkuler:

1. Fløten gis et oppkok.
2. Hell fløten over sjokoladen. La stå litt før du rører glatt.
3. Avkjøles et døgn i kjøleskap.
4. Trill kuler og sett kjølig.
5. Trill kulene i 100 g smeltet sjokolade som enten er temperert, eller tilsatt 2 ss smør. Deretter kan kulene vendes i melis, kakao, sjokoladeflak (dra en kniv langs en sjokoladepate). Hvite sjokoladestriper lages ved å smelte ca. 20 g hvit sjokolade. Ha sjokoladen i en pose og klipp et lite hull. Sprøyt på striper på trøffelkulene.

PS. Trøffelmassen kan tilsettes smak, for eksempel cognac, grand marnier, kaffe, honning, rom eller lignende. Alkohol vil gjøre massen noe bløtere, så tilsett litt mer sjokolade dersom du velger det. Bruk gjerne hansker når du skal trille kulene og rulle dem i smeltet sjokolade.





## ② Tips til temperering:

Smelt sjokoladen til mellom 40 og 50 grader (over vannbad eller i mikrobølgeovn). Hell 2/3 deler av sjokoladen utover et bord og dra den utover. Så snart du merker at sjokoladen begynner å tykne tar du den over i bollen igjen. Temperaturen på sjokoladen skal da være rundt 25- 28 grader. Varm sjokoladen opp til 31-32 grader igjen. Så er sjokoladen klar til bruk.

Saltstengene blir myke av å stå i kaken, så ikke plasser juletrærne i kaka før den skal serveres.

