

# Hasselnötstryfflar

Gott och lättbakat julgodis för chokladälskare

cirka 10 - 15 styck



Lyckas lätt



up to 30 Min.



## Ingredienser:

### Hasselnötstryfflar:

300 g choklad ca 55% kakaohalt  
50 g smör  
2 msk Dr. Oetker flytande glykos  
1,75 dl vispgrädd  
1,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge  
100 g Dr. Oetker Hasselnötter  
hackade

## Gör så här:

Hacka chokladen i småbitar, och tärna smöret.

Koka upp grädden, vaniljpastan, salt och glykos. Ta av kastrullen från plattan och rör ner choklad och smör under omrörning, tillsätt även hasselnötterna.

Ställ tryffelsmeten att vila i rumstemperatur över natten ( eller ca 6 timmar.)

Vispa tryffelsmeten ca 1 minut med elvisp , och forma sedan direkt till kulor, Rulla i kakao eller hasselnötter.