

Pinacoladetryffel

Recept på ljuvligt gott hemmagjort godis. Denna lyxiga tryffel får sin smak från kokos och rom. Smälter i munnen!

15 - 20 styck  Lyckas lätt  up to 40 Min.



Ingredienser:

Kaksmet:

200 g vit choklad
1 dl vispgrädde
omkring 1 tsk Dr. Oetker
Romarom
2 dl kokosflingor

Dekoration:

2 msk florsocker
omkring 2 - 3 msk Silver 4-mix

1 Gör så här:

Koka upp grädden och stäng av plattan. Rör ned chokladen och låt den smälta i grädden under omrörning. Tillsätt kokos och romarom och ställ smeten i kyl cirka två timmar.

2 Forma massan till små kulor och rulla dem i en blandning av florsocker och vinterströssel. Förvaras svalt i en burk med lock.