

KIRSEBÆR CHOKOLADETRØFLER



- 30 stk trøfler
- 1 1/2 dl piskefløde
- 20 g sukker
- 20 g glukose
- 225 g god mørk chokolade, ca 65% cacao
- 1/2 dl kirsebærvin
- 60 g smør i små tern
- 2 spsk kakao
- 2 spsk mørk chokolade

Kog fløde, sukker og glukose op. Hak chokoladen, ikke for groft. Kom den hakkede chokolade i en plastskål og tilsæt den næsten kogende flødemasse lidt efter lidt mens du rører med en gummiskraber.

Hvis du tilsætter fløden for hurtigt vil det skille for dig.

Massen skal være over 40°C når du har rørt den sammen. Lad den afkøle til 35-40°C. Rør kirsebærvin og smør i. Når smørret er smeltet afkøles massen i en bakke til den begynder at få konsistens.

Kom massen i en sprøjtepose og lav små boller, du kan skære dem fri med en varm kniv. Lad dem dumpe direkte ned i lidt god cacao blandet med revet chokolade og tril dem rundt heri til de er helt dækket. Opbevares køligt og lufttæt.



FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, www.tinggarden.dk
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. www.frederiksdal.com