



## APELBRANDSMAKSATT CHOKLADTRYFFEL

*Chokladtryfflar går att smaksätta på en massa vis. Här får de en fyllig, fruktig smak av Abelbrand.*

•••

110 G GRÄDDE  
½ VANILJSTÅNG  
80 G GLYKOS  
250 G MÖRK CHOKLAD  
(KAN ERSÄTTAS AV 350 G VIT CHOKLAD ELLER 300 GRAM MJÖLKCHOKLAD)  
50 G SMÖR  
CIRKA 1 MSK APELBRAND  
(KAN OCKSÅ BYTAS UT MOT LITE RIVET APELSINSKAL,  
PEPPARKAKSKRYDDOR ELLER PEPPARMYNTSOLJA)

Koka upp grädde, vaniljstång och glykos. Bryt chokladen i bitar och lägg den i gräddblandningen. Tillsätt smöret. Ta kastrullen från plattan. Om du vill smaksätta tryffeln häller du i en skvätt Apelbrand. Ställ smeten i kylskåpet för att stelna. Forma smeten till kulor. Avsluta med att rulla tryfflarna i exempelvis siktad kakao. Förvara tryfflarna i kylskåp.