



## Jamaicatrøfler

### Ingredienser

50 g smør  
50 g melis  
1 vaniljestang  
150 g hvit sjokolade  
2 ss hvit rom  
2 ss sitronsaft  
60 g kokos

### Fyll:

30 skåldede mandler

### Pynt:

40 g kokos



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis sammen. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget som er inni med en kniv. Rør vaniljefrøene inn i smørkremen. Riv den hvite sjokoladen (dette gjøres greit i mandelkvern) og ha i. Bland så i rom, sitronsaft og kokos. Rør blandingen jevn og la den så stå kjølig i 15-30 minutter.

Form massen til kuler med hendene. Trykk en skåldet mandel inni hver kule og trill konfektmassen rundt mandelen til du får en jevn kule som dekker mandelen helt.

Rull deretter hver kule i kokos. Sett trøflene kjølig til de har stivnet.

### Tips

Pass på at vaniljestangen du kjøper er myk. Ekte vanilje gir best smak, men du kan alternativt bruke 3 ts vaniljesukker i stedet.

"Jamaicatrøfler" oppbevares kjølig.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jamaicatrofler>