



Daimtrøfler

Ingredienser

- 1 dl kremfløte
- 50 g smør
- 300 g kokesjokolade
- 1 dl kesam
- 2 ss konjakk (se tips)
- 4 stk Daim (se tips)

Pynt:

- brunt sukker (se tips)



Fremgangsmåte

Kok opp fløte og smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Rør inn kesam og konjakk (se tips). La blandingen avkjøles i kjøleskapet i 30 min.

Hakk opp Daim i små biter og rør inn i sjokolademassen. Sett tilbake i kjøleskapet til massen har stivnet helt.

Form trøffelen til kuler med hendene (dette er litt klissete, så du må vaske hendene innimellom) og rull dem deretter i brunt sukker.

Tips

Du bruker 4 enkle Daim til denne oppskriften (1 stk veier 56 g).

Konjakk kan sløyfes helt eller byttes ut med likør eller vanlig kaffe.

I stedet for å rulle kulene i brunt sukker, kan de ruller i kakestrøssel, melis eller kakao.

Konfekten oppbevares kjølig.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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