



## Pernilla Kamras Tryffel i stänger eller bollar

50 g socker  
200 g grädde  
400-450 g mörk choklad eller  
550 vit choklad, den större  
mängden vid svagare choklad  
25 g smör  
Smaksättning:  
likör  
apelsinskal  
kaffe  
Rulla i:  
färgat socker  
sesamfrön  
choklad  
kakao



Koka upp grädde och socker. Blanda i hackad choklad och rör slätt. Låt svalna lite, tillsätt smöret och smaksättning. Svalna, gör bollar eller spritsa ut stänger. Skär. Försvaras svalt i tättslutande låda.