



Till påsk gör familjen alltid vita tryffelägg fyllda med en gula av marsipan. Det blir en trevlig pyssel stund tillsammans i köket. Belöningen är stor, äggen njuts hela Påsk veckan.

Pernilla Kamras Tryffel Ägg

15 stora hönsägg eller 20-25 mindre pärlhönsägg

TRYFFEL

1,5 dl Eko vispgrädde
50 g Svensk honung
500 g äkta vit choklad
2 tsk äkta eget vaniljsocker

GULOR

300 g gul äkta marsipan

ÄGGSKAL

Florsocker till vita ägg
Kakao till bruna ägg
Vaniljsocker med prickar



Koka upp grädde och honung. Häll det över chokladen rör tills all choklad har smält, tillsätt vaniljsockret. Täck med gladpack, lägg den tätt mot tryffeln, då bildas det inte någon hård hinna. Låt stelna, helst över natten men annars bara tills den är så pass hård att det går att rulla.

Dela marsipanen i 16 lika stora bitar, rulla dem till gulor. Dela tryffeln i 16 lika stora delar, gör en platta och rulla in gulan i mitten av tryffeln och forma till ett ägg. Rulla i florsocker, kakao eller vaniljsocker.

Förvara äggen kallt i en tät burk.

Ta ut ett eller flera i taget skär i klyftor servera dem rumstempererade. NJUT.