

Bløde og lækre kaffetrøfler

10 Personer

Brug dine kafferester til en omgang velsmagende og vanedannende kaffetrøfler, som går rigtig godt sammen med en god kop kaffe!

Ingredienser

500 g mørk chokolade
2 dl piskefløde
30 g knuste kaffebønner eller kaffegrums fra stempelkande
lidt rom efter smag
kakaopulver til pynt

Fremgangsmåde

Hak chokoladen og kom den i en skål.
Kog fløden op med kaffebønner eller -grums, og hæld den gennem en finmasket sigte over chokoladen.
Tilsæt rom, og rør til massen er helt glat, og alt chokoladen er smeltet.

Hæld chokoladen i en firkantet form og stil på køl et par timer. Tag chokoladetrøffelmassen ud af køleskabet, og lad den stå i 10 min. Vend herefter massen ud på et spækbæret, og skær den i skæve, ukurante firkanter og rul dem i kakaopulver.

Spises kaffetrøflerne ikke straks, skal de opbevares på køl eller ved maks 15 grader. Velbekomme!

