



Tryffel med lingon/choklad

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **90 min** Portioner: **15**



Syndigt goda chokladtryfflar med lingonpulver och den kanske något överraskande ingrediensen, messmör.



INGREDIENSER

5 dl vispgrädde
500 g mörk choklad
2 msk messmör
1 dl färska lingon
lingonpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka chokladen och lingonen och lägg i en bunke med messmöret.
- 2** Koka upp grädden och häll över chokladen. Rör ihop alltsammans till en smidig creme. Ställ bunken svalt och låt stelna.

3

Forma tryfflar i valfri storlek och rulla de sedan i lingonpulver, finns att köpa i välsorterade mataffärer.

4

Låt tryfflarna stå svalt vid förvaring.