



Apelsintryffelpiskvier

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **17**



Apelsin och choklad är så underbart gott tillsammans! Gör gärna chokladtryffeln dagen innan eller lägg till 3-4 timmar i kylan för tryffeln att sätta sig.

Satsen ger ca 17 stycken biskvier.



INGREDIENSER

150 g mjölkchoklad
75 g mörk choklad 70 %
70 g strösocker (3/4 dl)
30 g äggula (2 st)
50 g grädde (1/2 dl)
50 g apelsinjuice (1/2 dl)
25 g osaltat smör

Biskvibottnar

125 g mandelmassa
60 g strösocker (3/4 dl)
30 g äggvita (1 st)
200 g mörk choklad ? till doppning

GÖR SÅ HÄR

1

Apelsintryffel: Hacka mjölkchoklad och mörk choklad och lägg i en bunke. Blanda strösocker och äggula i en liten skål. Koka upp grädde och apelsinjuice och slå det över äggulorna, blanda runt och häll tillbaka det i kastrullen. På mellanvärme värmer du blandningen till 83 grader och slår det sedan över chokladen. Låt stå någon minut, klicka i smör och mixa med en stavmixer eller med en visp till en slät tryffel.

Jag rekommenderar att man gör tryffeln dagen innan och låter den sätta sig i rumstemperatur. Annars kan man stoppa in den i kylan 3-4 timmar tills den stelnat och sedan låta den vara ute i rumstemperatur tills den är spritsbar.

2

Biskvibottnar: Sätt ugnen på 160 grader. Blanda mandelmassa och strösocker i en bunke. Tillsätt äggvitan och blanda väl.

Fyll en spritspåse och spritsa ut runda bottnar ca 2 1/2 ? 3 cm i diameter på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 10 minuter tills bottnarna har fått en gyllenbrun färg. Låt bottnarna svalna helt.

Spritsa en tryffelboll på varje botten och låt stå i kylan i 30 minuter. Hacka och smält mörk choklad i mikrovågsugnen eller i ett vattenbad. Doppa varje biskvi hastigt i chokladen och låt chokladen stelna.