SUKLAATRYFFELIT

Näiden tryffeleiden hienostunut tumman suklaan maku on aikuisten mieleen. Tryffelit ovat viehättävä tapa päättää ateria. Tarjoa tryffelit kauniista kulhosta, tai jos löydät pieniä karamellivuokia **(kuin pikkuruisia muffinivuokia)**, aina parempi. Tryffelit voi myös kääriä värilliseen tai kiiltävään paperiin, jolloin ne ovat erinomainen lahja. Voit valita mausteeksi tilaisuuteen sopivan alkoholijuoman.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN** **Valmisteluaika:** 15-20 minuuttia**Kypsennysaika:** 5 minuuttia **Annoksesta tulee:** 20 kappaletta  |
| 225 g | Tummaa suklaata, jonka kaakaopitoisuus on vähintään 70%, tarvittaessa gluteenitonta ja maidotonta |
| 1 ¼ dl  | Kuohukermaa |
| (1 rkl  | Alkoholia, esimerkiksi Grand Marnier-likööriä tai brandya) |
| 1 dl (55 g ) | Tomusokeria siivilöitynä |
| ¾ dl (30 g) | Kaakaojauhetta, tarvittaessa pähkinätöntä ja/tai gluteenitonta |
| 1. Pilko suklaa pieniksi paloiksi kuumankestävään kulhoon.
2. Kuumenna kerma kattilassa lähelle kiehumispistettä ja kaada suklaapalojen päälle. Odota 5 minuuttia.
3. Vatkaa sähkövatkaimella suklaata ja kermaa keskenään, kunnes seoksessa ole paakkuja. Vatkaa joukkoon alkoholi, jos käytät sitä ja tomusokeri. Jätä jäähtymään ja nosta sitten kylmään jähmettymään.
4. Ota tryffeliseosta jälkiruokalusikalla ja pyörittele Ø noin 2 cm:n kokoisiksi palloiksi. Pyörittele pallot huolellisesti kaakaojauheessa. Siirrä pallot lautaselle tai pieniin karamellivuokiin. Nosta kylmään jähmettymään.
 |
| **VIHJE**Voit käyttää kirkkaita alkoholijuomia, ei kermaisia, sillä kirkkaiden maku on voimakkaampi.  |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön** **Valmista tryffelit ohjeen mukaan**, mutta varmista, että suklaa on maidotonta. Korvaa kuohukerma soijakermalla ja varmista, että käyttämäsi likööri on maidotonta.  |
| **VARO alkoholijuomia**, joissa on kiellettyjä aineksia. Vältä **Amarettoa** ja muita pähkinää sisältäviä juomia, kun valmistat pähkinättömiä tryffeleitä; **viljapohjaisia juomia, kuten viskiä ja vodkaa, jos teet gluteenittomia tryffeleitä;** **kermapohjaisia sekoituksia, kuten Baileysia, kun teet maidottomia tryffeleitä;** ja siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että panet tryffeleihin **Advocaatmunalikööriä, älä tarjoa niitä muna-allergisille.**  |



Figure 1 karamellivuoka [https://www.carlson.fi/stadter-konvehtivuoka-retro-4018598337190.html](25%20SUKLAATRYFFELIT%2025.docx)



Figure Grand MArnier likööri



Figure Advocaat



Figure brandy



Figure Amaretto



Figure Baileys



Figure viski



Figure Vodka