Chokoladetrøffel med rosmarin

Forfattere: Klavs Styrbæk, Mie Thorborg Pedersen
Faglige temaer: Chokolade

Introduktion:
Prøv disse smagfulde chokoladetrøfler, og læs om chokoladens rejse fra frugten på kakaotræet og lige til den smelter på tungen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Chokoladetrøffel med rosmarin (Styrbæks) (nyt layout).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Chokoladetrøffel med rosmarin

Forfatter:
Klavs Styrbæk

Introduktion:
Prøv disse smagfulde chokoladetrøfler fra STYRBÆKS.



Ingredienser:
150 g fløde
40 g sukker
150 g chokolade
40 g smør ved stuetemperatur
1 lille kvist rosmarin

Ingredienser til overtræk:

100 g mørk chokolade
10-20 g kakaosmør – kan undværes men gør chokoladen lidt tyndere at arbejde med
Kakaopulver til overfladen

Fremgangsmåde:
1. Hak chokoladen til massen, og læg den i en lille skål.
2. Kog fløde, sukker og rosmarin op, hæld over chokoladen og rør rundt.
3. Vend den tempererede smør i den lune chokolademasse – og kassér rosmarinstilken.
4. Sæt massen på køl.
5. Rul chokolademassen i 20 g's kugler, og sæt dem på køl.

Fremgangsmåde til overtræk:

6. Smelt chokolade og kakaosmør over vandbad - pas på, at der ikke drypper vand ned i chokoladen.
7. Dyp kuglerne med en gaffel i chokoladen, og rul dem i kakaopulver.
8. Sæt på køl tildækket, til de skal nydes.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv