

Chokoladetrøffel med nødder og frugt – halli hallo - rent guf

Den koster godt nok det hvide ud af øjnene – også lidt af det blå ☺

250 g 70 % chokolade
200 g smør
100 g mandler, grofthakkede
100 g valnødder, grofthakkede
100 g hasselnødder, grofthakkede
100 g græskarkerner
250 g grofthakkede tørrede frugter
2-3 spsk. kakao
2 æg, evt. pasteuriserede
Vanilje

Beklæd en franskbrødsform med bagepapir.

Smelt chokolade og smør i en gryde for svag varme.

Tilsæt de grofthakkede nødder, græskarkerner, kakao og vanilje.

Pisk æggene sammen med en gaffel, rør dem i chokolademassen sammen med de tørrede frugter.

Hæld hele baduljen i formen, stil den køligt natten over. Sigt kakao over trøffelkagen og skær den i skiver eller trekanter før servering. Pyntes med sommerens blomster. En fantastisk lille sag, som letter lidt, hvis serveret med frisk frugt.

