


Karameltrøffel med Fudge Chunks

18 - 22 stk.

 for let øvede Op til 40 Min.

Ingredienser:

Trøffel:

300 g lys chokolade
1 dåse Nestlé® sødet
kondenseret mælk (380-400 g)
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt
85 g mini karameltern
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter
(50 g)

- 1 **Trøffel:**
Hak chokoladen fint.

Kom den kondenserede mælk i gryden og bring den langsomt i kog under konstant omrøring. Kog et par minutter og tag gryden af varmen.

- 2 Kom karamelekstrakt i massen og rør derefter hakket chokolade, Fudge Chunks og mandelsplitter i. Kom massen i formen. Glat overfladen med en ske eller paletkniv. Stil trøflen i køleskabet i mindst 24 timer.

Skær trøflen i firkanter ca. 3 x 3 cm. Opbevar trøflerne i køleskabet, i en lufttæt beholder.

Tip:

Mandelsplitter kan erstattes med Dr. Oetker Hasselnøddeflager. Til sidst kan trøflerne også vendes i kakao.