

Karameltrøffel med mandler

18 - 22 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

form ; 12 x 16 cm

Karamel-chokolade trøffel:

300 g lys chokolade

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk (380-400 g)

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Karamelekstrakt

85 g mini karamelterne

1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

1 Karamel-chokolade trøffel:

Hak chokoladen fint.

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

Kom karamelekstrakt i massen og rør derefter hakket chokolade, mini karamelterne og mandelsplitter i. Kom massen i en form (12 x 16 cm). Glat overfladen med en ske eller paletkniv. Stil trøflen i køleskabet i mindst 24 timer.

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

Tip:

Mandelsplitter kan erstattes med Dr. Oetker Hasselnøddeflager.

De færdige trøfler kan også vendes i kakao for et andet udtryk.