

Receptinspiration av årets konditor 2014 - Saras mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula

"Mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula Cirka 30 tryfflar 200 gram mjölkchoklad 3/4 dl grädde 1/4 dl honung 1 vaniljstång 30 gram smör 1/3 dl Amarula Cream gräddlikör 150 gram mörk choklad **Gör så här:** Hacka mjölkchokladen i mindre bitar om du inte använder pellets, lägg i en bunke. Koka upp grädden med honung och urskrapad vaniljstång. Slå gräddkoket över chokladen och låt den smälta medan du rör om med en slickepott. Tillsätt smöret och mixa ihop med en stavmixer. Mixa till sist i Amarulan i 3 omgångar tills du har en homogen och slät tryffel. Låt tryffeln stå i rumstemperatur i cirka 2 timmar. Lägg ut bakplåtspapper på plåt och spritsa tryffeln på och ställ i frysen i 1 timme. När topparna känns fasta, smält den mörka chokladen och ställ topparna på ett galler, häll på den smälta chokladen och låt stå för att stelna. **Om Amarula:** Amarula Cream är en helt naturlig produkt som tillverkas av frukten från Marulaträdet. Frukten mognar i februari och mars och avger då en härligt tropisk doft som lockar till sig mängder av vilda djur. Horder av elefanter vandrar i dagar för att få tillfälle att kalasa loss på frukten från marulaträdet som därav fått namnet ""The Elephant Tree"". Marulafrukten innehåller fyra gånger mer C-vitamin än en apelsin, är ljusgul till färgen och har samma storlek som ett plommon. Frukten plockas när den fallit till marken varpå kärnorna och skalet separeras från fruktköttet som får jäsa under förhållanden som liknar vinmakning. Det unga vinet destilleras sedan i pot-stills av koppar. Destillatet lagras sedan i ungefär två år på små ekfat. Innan buteljering tillsätts färsk grädde och en aning ren marulaextrakt för att förhöja smaken. En enda butelj Amarula innehåller juice från 50 frukter. **Amarula Cream (art.nr 677, 189 kr) >> "**