

■ Påskgodis

Ägglikörsmarsipan, Kaffetryffel samt Mjölchokladtryffel.

Ingredienser

0 portioner

	Ägglikörsmarsipan:
300 g	mandelmassa
80 g	ägglikör
1/2 st	vaniljstång
50 g	krossad nougatin

	Nougatin:
250 g	socker
75 g	hyvlad mandel
20 g	smör

	Kaffetryffel:
190 g	grädde
25 g	smör
15 g	honung
5 g	snabbkaffe
170 g	riktigt mörk choklad
70 g	ljus choklad

	Mjölchokladtryffel:
100 g	grädde
250 g	ljus choklad
25 g	smör
35 g	grand marnier
	florsocker

Gör så här

Ägglikörsmarsipan: Nougatin: Smält sockret i en kastrull till en gyllenbrun smet, tillsätt smör och mandel. Rör ihop, slå ut på papper och låt kallna. Hacka nougatinen till småbitar. Marsipan: Blanda till en slät massa. Spritsa upp stänger. Skär dem i lagom längder och doppa dem i smält choklad. Rulla i nougatinen. Kaffetryffel: Koka upp grädde, honung och kaffe och slå det över den hackade mörka chokladen. Rör till en jämn smet. Tillsätt smör och låt tryffeln stelna lagom. Spritsa upp små bollar och låt dem stelna. Doppa bollarna i smält ljus choklad. Mjölchokladtryffel: Koka upp grädden och tillsätt den till chokladen. Rör till en jämn massa. Tillsätt övriga ingredienser och rör om. Låt tryffeln stelna så att den går att spritsa småbollar med. Kyl bollarna, doppa dem i ljus choklad och rulla dem i florsocker.

Ett recept från tv4.se/mat

[Skriv ut »](#)