

TASTELINE.COM

Konjaksägg



ca 30 st

Typ: Efterrätt, Bakverk
Tillagningstid: >50
Egenskap: Söt, Festligt

Tillagning:

1. Koka upp grädde och matfett i en kastrull. Bryt sönder chokladen och blanda i. Tillsätt socker, vaniljsocker och kakao. Rör tills chokladen smält. Blanda i konjaken. Låt vila i kylskåp över natten.

2. Forma tryffeln till ägg som doppas i kakao-sockerblandning. Förvara i kylskåp.

» Missa inte Tastelines stora påsktema 2004 med mängder av recept och inspiration.

» Besök www.dansukker.com!



Receptet kommer
från: Dansukker

Ingredienser:

100 g	margarin
1,5 dl	vispgrädde
300 g	mörk choklad
3 msk	strösocker
2 tsk	vaniljsocker
4 msk	kakao
3 msk	konjak

Garnering:

1 msk	kakao
4 msk	strösocker

- » Tipsa en kompis
- » Skriv ut receptet
- » Sök fler recept

- » Spara receptet
- » Lägg ingredienserna i min inköpslista