

### Juletrøflar

Trøffel. Smak på ordet. Elegant, aromatisk og tiltalende.

Trøflar er to ulike ting, dei som vert gravne opp av jorda rundt gamle eiketre i Frankrike, og ein spesiell type sjokoladekonfekt. Det er sjokoladekonfekten du skal få lære meir om hos meg i dag.

Sjokoladetrøflar vert lagd ved at du smeltar sjokolade, tilset litt smør og fløte, og i tillegg eit smaksstoff av eit eller anna slag. Eg har eksperimentert på kjøkkenet i det siste, og lagd to typar trøflar som skal serverast som konfekt til kaffien og teen i jula. Utfordringa blir å halde trøflane unna nysgjerrige fingrar, dei kan freiste ein stakkar over evne.

I tillegg har trøflar det aller best når dei vert oppbevart kaldt. Sjokoladen får enno lågare smeltetemperatur når den vert blanda med smør og fløte, og difor bør dei få vere i ein lufttett boks i kjøleskapet fram til dei vert servert. Og du, no når vi nærmar oss jul huskar du på at det er berre kremfløte og meierismør som gjeld, ikkje sant? Trøflar kan ikkje lagast med Soft Soya og kaffefløte, sånn er det berre. Eg brukar normalsalta smør, for eg likar saltsmaken frå smøret saman med sjokoladesmaken. Du vil nok finne kokkeoppskrifter på trøflar som seier at du skal bruke usalta smør, men det blir ikkje like godt, sann mine ord.

Den første trøffelvarianten du får oppskrift på er skogsbærtrøffel. Eg brukte ein pose med blanda bær frå frysedisken. Har du eigne bær i frysaren er det kjempefint. Blandinga eg brukte var med bjørnebær, bringebær, blåbær og rips (har du funne rips i skogen nokon gong, forresten?), men bruk den blandinga du syns er best. Eg blandar og mørk og lys sjokolade. Det er fordi eg kan styre meg for den sterke morkasmaken i den mørkaste sjokoladen. Likar du mørk sjokolade kan du bruke berre det. Slik gjer du det:

### Skogsbærtrøflar

150 g mørk sjokolade

150 g lys sjokolade

300 g skogsbær

60 g sukker

3 ss kremfløte

50 g meierismør

200 g sjokolade til dypping

Pynt i form av strøssel, kakao, melis, bladgull og det som verre er.

Grovhakk sjokoladen. Ha bæra i ei gryte (dei kan gjerne vere frosne) saman med sukkeret. La det koke opp og trekke ei stund. Sil frå frø og slikt, og kok inn safta til du har ca. 1,5 dl bærsaft. Ha det i gryta saman med fløten og den hakka sjokoladen. La sjokoladen smelte i bærblandinga på låg varme medan du rører forsiktig. Det må ikkje koke. Ha i smøret til slutt, og rør det heile glatt. Er det framleis klumpar kan du bruke ein stavmiksar for å køyre det glatt.

## Skogsbærtrøflar - Mokkastrøflar - Gløggekstrakt

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---

Ha trøffelmassen i ei låg vid form, til dømes ei eldfast porselensform. La den stå i kjøleskapet til massen har stivna, gjerne over natta. Bruk ei skei eller eit kulejern og lag trøffelbitar som du syns er passe store. Set bitane på eit brett i kjøleskapet, har du det travelt kan du til og med sette dei i frysaren.

Smelt 200 g sjokolade ei skål som er smal nede og vid oppe. Det gjer det lettare å dyppe trøffelkulene. Varm skåla (og dermed sjokoladen) opp over vassbad. Vassbad lagar du ved å koke opp litt vatn i ein ganske liten kjele, og så set du over ei skål som lok med botnen ned. Då smeltar sjokoladen utan å kome i kontakt med vatn. Får sjokoladen vatn i seg vert den grå og kornete.

Ta ei og ei trøffelkule på ein gaffel, og dypp den i den flytande sjokoladen. Sett kulene på eit bakepapir, og dryss med pynt med ein gong. Når sjokoladen stivnar festar ikkje pynten seg. Sett trøflane kaldt etterpå.

Mokkastrøflar lagar eg av rein kjærleik til mine medmenneske og særleg han eg er gift med. Eg likar nemleg ikkje kaffi, og dermed blir denne konfekten alt for sterk for meg. Men andre blir lukkelege over mokkastrøflar, og det er vel det jula handlar om, er det ikkje? Å glede andre? Slik gjer du det:

### Mokkastrøflar

300 g mørk sjokolade  
2 ts pulverkaffi  
1 ss kokande vatn  
50 g sukker  
50 g meierismør  
3 ss kremfløte  
Mokkabønner til pynt

Hakk sjokoladen fint. (I denne oppskrifta har sjokoladen mindre væske å smelte i, så difor må den vere litt meir finhakka.) Ha smøret og kremfløten i ei lita gryte med sukkeret, 1 ss vatn og kaffipulveret. Smelt det heile forsiktig. Ta gryta til side, og rør inn sjokoladen. Rør det heile glatt.

Desse trøflane brukar eg å sprøyte i plisserte konfektformer. La trøffelmassen kolne litt, men ikkje så mykje som med skogsbærtrøflane. Ha massen i ein kremsprøytepose, og sprøyt den i små former. Pynt dei med ei mokkabønne på toppen. (Eg hadde ikkje mokkabønner oppdaga eg, så eg måtte bruke kakestrøssel. Det vart ganske stilig, det og, syns du ikkje?)

Til slutt tek eg med ei oppskrift på kvit gløgg. Det er ein gløgg basert på eplecider og kvitvin, og har ein lettare, "vaksnare" smak enn den vanlege raude. Slik gjer du det:

### Gløggekstrakt:

5 dl eplecider (du kan bytte den ut med eplejuice viss du vil)

## Skogsbærtrøflar - Mokkastrøflar - Gløggekstrakt

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---

3 ss brunt sukker  
Fire klementiner  
Ein bit ingefær  
Ein stjerneanis  
10 nellikspiker  
To kardemommekjerner  
Ein bit kanelbork

Ha eplecideren i ei gryte, og varm den opp. Knus kryddera, og ha dei i saman med brunsukkeret. Del klementinene i to, press ut safta, og ha både saft og skal i gryta. La det heile trekkje på svak varme i ein halvtime. Trekk gryta av plata, og la den stå til den har kolna. Sil frå alt rusket. Vil du lage denne ekstrakten til raud gløgg, så bytt ut væska med raudvin, og bruk saft og skal av ein stor appelsin i staden for klementiner.

Varm opp 2 liter cider og ei flaske kvitvin i ei gryte. Ha i ekstrakten. Smak til om du syns det trengst meir sukker. Server gløggen i pene glas med ei klementinskive som pynt på glaset. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)