



Cirka 30 stycken:

300 gram mjölkchoklad av god kvalitet
0,5 dl Dansukker florsocker
0,75 dl vispgrädde
0,75 dl koncentrerad svartvinbärssaft
Strössel, hackade nötter eller annan dekoration

Värm grädde och saft försiktigt i en kastrull, tills blandningen blivit genomvarm. Rör försiktigt ned florsocker, utan att det klumpar sig. Blandningen ska dock inte koka. Ta sedan kastrullen från spisen, och stäng av plattan. Bryt ned chokladen i kastrullen och rör noga så att allt samman blandas till en slät smet.

Låt tryffeln svalna och sedan stelna i rumstemperatur ett par timmar. Skeda sedan ned tryffelsmeten i en spritspåse med ett stjärnformat munstycke med ett 1 cm brett munstycke. Spritsa ut smeten i små pappersformar. Garnera med exempelvis strössel. Förvara tryfflarna i en burk i kylskåpet. De håller i upp till två veckor.

Att göra julgodis tillsammans med barn kan i mitt tycke vara både roligt, och alldeles fruktansvärt. Vissa recept är helt enkelt på tok för krångliga, och rent allmänt känner jag att det först är när barnen kommer upp i skolåldern som de verkligen kan delta och vara aktiva i hela tillagningen. Då tycker jag att det blir roligare, och inte minst mer avslappnat.

Tryffel är enkelt att laga, men kan upplevas kladdigt att jobba med, om man ska forma och rulla kulor med sina händer. Ett alternativ till att stå och rulla kulor är att helt enkelt spritsa ned tryffeln i små formar. Detta blir lika snyggt, och går lättare för barn att klara av. Min sjuåriga dotter klarade de flesta momenten i tryffeltillverkningen själv, med enbart en extra hand som stöd.

När jag gör tryffel väljer jag ofta att smaksätta med någon typ av alkohol. Av förklarliga skäl var det inte aktuellt just vid det här tillfället. Jag funderade länge och väl på vad som kunde vara en bra smaksättare, eftersom jag inte kände för att använda några essenser. Till slut föll valet på hemkockt svartvinbärssaft.

Svartvinbärssaften, grädden och mjölkchokladen bildade tillsammans en mjuk och följsam tryffel, men en svagt fruktig ton. Dottern blev förtjust när det i tillverkningen dessutom ingick att dekorera tryfflarna med små guld- och silverglänsande strösselkulor.

Vad man väljer att dekorera med, är givetvis en fråga om tycke och smak. Tryfflarna blir i varje fall ännu snyggare av någon form av topping. Hackade, rostade nötter, eller en bit syltad ingefära, är andra smaker som jag tror smakmässigt skulle passa fint.