

Belgiske chokoladetrøfler

200 g. Mørk Chokolade

2 dl. Fløde

Kakaopulver

Hak chokoladen og put det i en skål.

Fløden varmes op til kogepunktet og hældes over chokoladen.

Røres med piskeris til chokoladen er smeltet.

Sættes i køleskab til massen er kølig, men stadig er tyktflydende.

Piskes op med håndmikser til en luftig masse.

Køles nu helt ned i køleskab et par timer til massen er helt stiv.

Tag en teske og lav små kugler som trilles let og vendes i kakao.