

Vit chokladtryffel med kokos.

20 st

1 dl vispgrädde

½ tsk vaniljsocker

200 g vit choklad, hackad

125 g kokosflingor

Värm grädden i vattenbad, det räcker med fingervarmt. Rör ner vaniljsockret i grädden och ta bort kastrullen från vattenbadet. Rör sedan ner den hackade chokladen och låt den smälta. När smeten har svalnat, ställ den i kylskåp att stelna under två timmar. Häll i fyra matskedar kokos och rör om ordentligt. Ställ på nytt in den i kylan och låt stelna. Forma kulor av smeten och rulla dem i resterna av kokosflingorna. Låt stå svalt innan servering.

www.stame.se