

# Chokoladetrøffel med rosmarin

**Forfattere:** Klavs Styrbæk, Mie Thorborg Pedersen

**Faglige temaer:** Chokolade

## Introduktion:

Prøv disse smagfulde chokoladetrøfler, og læs om chokoladens rejse fra frugten på kakaotræet og lige til den smelter på tungen.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

**Kopiark:**

[Chokoladetrøffel med rosmarin \(Styrbæks\) \(nyt layout\).pdf](#)

# Chokoladetrøffel med rosmarin

## Forfatter:

*Klavs Styrbæk*

## Introduktion:

Prøv disse smagfulde chokoladetrøfler fra STYRBÆKS.



## Ingredienser:

150 g fløde  
40 g sukker  
150 g chokolade  
40 g smør ved stuetemperatur  
1 lille kvist rosmarin

## Ingredienser til overtræk:

100 g mørk chokolade  
10-20 g kakaosmør – kan undværes  
men gør chokoladen lidt tyndere at  
arbejde med  
Kakaopulver til overfladen

## Fremgangsmåde:

1. Hak chokoladen til massen, og læg den i en lille skål.
2. Kog fløde, sukker og rosmarin op, hæld over chokoladen og rør rundt.
3. Vend den tempererede smør i den lune chokolademasse – og kassér rosmarinstilken.
4. Sæt massen på køl.
5. Rul chokolademassen i 20 g's kugler, og sæt dem på køl.

## Fremgangsmåde til overtræk:

6. Smelt chokolade og kakaosmør over vandbad - pas på, at der ikke drypper vand ned i chokoladen.
7. Dyp kuglerne med en gaffel i chokoladen, og rul dem i kakaopulver.
8. Sæt på køl tildækket, til de skal nydes.