

Chokladtryffel med apelsin eller mynta

Inspiration från Buffé nr 2 2015

12 -15 tryfflar:

400 g avrunna kokta svarta bönor

4 msk honung eller agavesirap eller kokosnötssocker

1 msk kokosolja

2 msk kallt kaffe eller vatten

1.5 dl kakao

finrivet skal av 0.5 apelsin eller 5 blad pepparmynta, finhackade

150 g mörk choklad

Skölj bönorna noga.

Mixa bönor, sötningsmedel, olja, kaffe/vatten, kakao och apelsinskal/mynta till en slät smet.

Låt smeten vila i kylskåp minst 2 timmar.

Smält chokladen i vattenbad.

Ta ut smeten och forma 12-15 bollar.

Doppa bollarna i chokladen.

Strö över apelsinskal eller mynta.

Ställ i kylan minst 0.5 timme innan servering.

Tips! Byt ut apelsin/mynta mot grovt havssalt eller kokosflingor.