

Potatis- och mandeltryffel, 15 st

100 g kokt kall potatis

100 g mandelmassa

50 g mörk choklad

100 g vit choklad

1 tsk brännvin, konjak eller vad man har
kakaopulver

1. Riv potatisen på rivjärnets fina sida. Riv mandelmassan på rivjärnets grova sida. Blanda potatis och mandelmassa.

2. Smält den mörka chokladen i vattenbad. Rör ner choklad och brännvin i potatisblandningen. Ställ tryffeln kallt - gärna över natten.

3. Smält den vita chokladen i vattenbad. Dela tryffeln i ca 15 bitar som väger ca 15 g/st. Forma små potatisar. Häll den vita chokladen på en flat tallrik och rulla tryfflarna i chokladen med hjälp av en tesked. Placera dem på smörpapper.

4. Strö kakao över tryfflarna med hjälp av en tesil.

Ställ kallt till servering.