

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Åkerblads glöggtryffel

*Här nedan kommer ett recept som blir en lättare,
men ett gott slut efter en härlig middag.
En tryffel som är lätt att göra och som smakar mycket jul. Varför inte
byta ut den mot blomman när Ni går bort på middag.*

Ca. 30kulor

Förberedelser: 10 minuter

Tillagning: 15 minuter

1¼dl	Grädde
350g	Mörk choklad, hackad
75g	Osaltat smör
¼dl	Blossas konjaksspetsade glögg
-	kakao

1. Koka upp grädden.
2. Häll den över chokladen och rör slätt.
3. Tillsätt smör och glögg täck med plastfilm, låt stelna i kylen.
4. Forma ca 30 kulor och rulla dem i kakao.

Lycka till och smaklig måltid tillönskas av
familjen Åkerblad och köksmästare Fredrik Svedberg

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se