

## Trøfler

### Bund til hel bradepande:

6 æg - stuetemp.

150 g melis - gerne rørsukker

150 g hvedemel

1½ spsk. Vaniljsukker

### SarahBernhard creme:

½ l fløde

150 g mørk chokolade - ikke for kraftig

1. **Læs først opskriften igennem**
2. **Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge**
3. **Tænd ovnen på 190 grader**
4. Æg, sukker og vanilje piskes lyst og luftigt
5. Vend herefter det sigtede mel forsigtigt i
6. Smøres ud på en bageplade beklædt med bagepapir - helt ud til kanterne
7. Bages midt i ovnen i ca. 10 min.
8. Vend den over på en anden bageplade med sukkerdrysset papir, så "bunden" er opad.
9. Del bunden i to lige store dele
10. Hvis du ikke skal bruge dem med det samme, kan du komme dem i en stor plast pose, til de skal bruges.
11. **SarahBernhard creme og sammenlægning:**
12. Hæld fløden i en gryde og kog den.
13. Hak chokoladen i mindre stykker og kom det i gryden, når fløden koger.
14. Sluk for varmen og sørg for at røre i gryden ind imellem, så chokoladen ikke kommer til at ligge på bunden.
15. Når cremen er kogt og chokoladen smeltet, stilles den i køleskabet.
16. Når cremen **helt** er kold, skal den piskes let
17. Herefter fordeler du cremen på den ene af bundene, sørg for at smøre creme helt ud til kanten
18. Læg nu den anden bund over, tryk den let, så den bliver jævn
19. Nu skal den i fryseren - det er lettest, hvis du har et stort skærebræt, den kan ligge på, så kan du lettere flytte med den.
20. Når kagen er frossen (dagen efter eller senere), skærer du den ud i passende stykker f.eks. 3x3 cm (bredten på en alm. 30 cm linial). Brug linialen, når du skærer, først på den ene led, derefter på den anden, så du får firkanter.
21. Sæt dem i fryseren igen
22. Smelt chokoladeknapper i vandbad - du må regne med, at du skal bruge meget chokolade, da trøflerne skal dækkes helt.
23. Har du kagedrys, hælder du en del over i f.eks. en lille bradepande - ellers må du rive ca. 400 g chokolade groft i bradepanden.
24. Nu tager du de frosne trøfler, så du har dem til venstre, så sætter du den smeltede chokolade ved siden af, så kommer kagedryssen og så lægger du et rent stykke bagepapir, hvor de dyppede trøfler kan lægges.
25. Har du en dyppegaffel, er det fint, ellers brug en alm. gaffel - en til at dyppe i chokoladen og en til at trille trøflen i kagedryssen.
26. Dyp hver trøffel og vend den straks i kagedrys.
27. Når alle er dyppet og tørre, lægger du dem i fryseposer, så kan du opbevare dem i fryserne, til de skal bruges.