

Taatelitryffelit

Ainesosat



20 annosta



Alle 15 minuuttia



Marjat ja hedelmät

Puolukkatryffelit

- 25 g kuivattuja puolukoita
- 25 g pekaanipähkinöitä
- 150 g kuivattuja taateleita
- 1 tl hunajaa
- 2 rkl puolukkajauhetta



Marsalatriffelit

- 100 g kuivattuja taateleita
- 1 rkl marsala-viiniä
- 2 rkl raakakaakaojauhetta
- 1 rkl mantelijauhetta

Resepti työvaiheittain

Aja puolukat ja pekaanipähkinät karkeaksi muruksi monitoimikoneessa. Lisää joukkoon hienonnetut taatelit sekä hunaja ja aja tasaiseksi massaksi. Pyörittele taatelimassasta kostutetuin käsin pieniä, tasakokoisia palloja. Pyörittele pallot puolukkajauheessa.

Hienonna taateleita ja aja ne monitoimikoneessa hienoksi marsalan kanssa. Lisää joukkoon kaakao ja mantelijauhot ja anna monitoimikoneen pyöriä vielä hetki. Pyörittele massasta palloja ja pyörittele ne kaakaojauheessa.

Soveltuu lapsille: kyllä

Soveltuu kasvissyöjille: kyllä

Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri
Hämäläinen



Reseptin luoja:
Santeri Hämäläinen