

Grand Marnier Trøfler



200 g mørk chokolade
½ dl fløde
50 g usaltet smør
3 ss Grand marnier
50 g syltet pomeransskal

overtrækschokolade
appelsindrys

Bring fløde og smør i kog og smelt chokoladen heri.
Hak pomeransskallen fint og rør den i sammen med
Grand Marnier.

Lad massen køle af og form den til små kugler.
Vend dem i chokolade og drys dem.