

6. Ost-bricka utan Saint Agur o Camembert.

Montagnolo Världens bästa ost 2013 "World Cheese awards i UK" grön-blåmögelost

Blå Stjärna Soldattorpets mejeri i Hyby blåmögelost

Pigan "- vitmögelost

Delikatesschutney Persika, Aprikos, Jalapeno

från Getinge i Halland

Havtornsmarmelad

från "Kokeriet"

Tunnbrödschips från Sigtuna Deli

Fria händer att göra en liten trevlig ost – tallrik

och sedan

Rena händer att göra en Tryffel

7. Chokladtryffel

Recept x 2 = 22 st

1 ¼ dl vispgrädde

200 g mörk choklad av god kvalitet (ej blockchoklad)

2 tsk smör

Garnering

kakao

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vispgrädden i en kastrull. Stäng av värmen direkt när den börjar bubbla.
2. Bryt chokladen i bitar i en skål. Tillsätt smöret.
3. Häll grädden över chokladen.
4. Blanda ihop allt till en chokladkräm. Ställ den i kylan för att stelna.
5. Forma runda bollar av chokladsmeten (ta gärna hjälp av två teskedar) och rulla dem i kakao. Förvara dem i kyl.

Serveras till kaffet då alla redan har ätit fastlagsbullar idag. "Fettisdagen"