

## Jultryffel



### Ingredienser

ca 20 st

200 g mörk blockchoklad  
50 g smör eller margarin  
1 dl crème fraiche  
rivet skal av 0,5–1 apelsin

### Garnering:

50 g vit choklad

### Tillbehör:

sprits

Totaltid 1 tim och 30 min, varav din insats 30 min

*Dessa små, citrusmakande läckerbitar passar perfekt till kaffet på maten, men de platsar även bland den övriga julkonfekten.*

1. Hacka chokladen och lägg den i en skål tillsammans med matfettet.
2. Smält choklad och matfett i vattenbad eller mikrovågsugn.
3. Smaksätt crème fraichen med det rivna apelsinskalet. Tillsätt den i chokladblandningen. Rör till en jämn smet.
4. Låt tryffelsmeten stelna en stund i kylan.
5. Spritsa ut tryffelsmeten till ca 2 cm breda längder på ett bakplåtspapper.
6. Låt tryffellängderna stelna i kylan.
7. Skär längderna i ca 20 bitar, ca 4 cm långa.
8. Grovhacka och smält den vita blockchokladen i vattenbad eller i mikrovågsugn.
9. Spritsa den vita chokladen över tryffeln. Låt bakverken stelna i kylan.

### Tips

Var försiktig när du smälter chokladen i vattenbad – om det kommer vatten i den blir den lätt grynig.

### Extra smak

Vill du sätta ännu mer smak på tryffeln? Byt då ut det rivna apelsinskalet mot 1 msk konjak eller apelsinlikör.

### Fin garnering

Till riktigt festliga tillfällen kan du gärna garnera tryffelbitarna med kanderade apelsinklyftor.

### Sprits hjälp

Om du inte har tillgång till en vanlig spritspåse kan du enkelt tillverka en själv genom att göra en strut av dubbla smörgås- eller bakplåtspapper.



# INFOBLADET

Nr 2 2009



[www.kaplanen9.se](http://www.kaplanen9.se)

## Här kommer lite info från styrelsen

### Nyinflyttade

Vi har följande nyinflyttade: i A trappan Helen Gunnarsson, Martina Anderson Ljung & Johan Lilja, i B trappan Sara Donnerhag och Anna Redenborg. Vi hälsar dem välkomna och hoppas de skall trivas hos oss!

### Grillfest

Tack alla ni som var med och gjorde vår grillfest till en trevlig tillställning i år med! Ett stort tack till festkommittén för det fina arrangemanget! Vi ser framemot nästa års grillfest!



Om ni fortfarande känner för att grilla så finns grillgallret nere i cykel källaren, i väntan på våren...

### Sophantering

Som ni säkert har märkt, har vår sophantering blivit betydligt bättre vilket vi är mycket tacksamma för. Det är viktigt att påpeka att kartonger skall vikas för att inte ta plats och för att det organiska avfallet inte skall lukta bör man vara noga med att stänga dörren till soprummet.

### Avgiftshöjning

Enligt vår 10- års budget kommer månadsavgiften from 1 januari 2010 att höjas med 3 % årligen. Höjningen gäller både bostadsrättsinnehavare och hyresgäster.

### Utträdesavgift

HSB tar en administrationsavgift på 1000 kr vid utträdet ur föreningen. Det är för all pappersexercis som de har vid inflyttning samt avflyttning av en medlem.

### Portkod

Vi kommer att byta portkod söndag kväll den 6/12 till **XXXXXX**



### Köksfläkt

Vid byte av köksfläkt ta kontakt med styrelsen för rätt information! En fel installerad fläkt påverkar hela fläktsystemet i fastigheten.

### Julgranar

Julgranar kan läggas vid grillplatsen senast den **24 januari**. Efter detta datum får var och en själv ombesörja bortforsling av sin gran.



### Hemsida

Gå gärna in på vår hemsida och håll er uppdaterade, [www.kaplanen9.se](http://www.kaplanen9.se)

### Brandvarnarna



Nu inför julen, glöm inte ljusen! Tänk även på att kontrollera att brandvarnarna fungerar. Ett litet tips, det finns batterier som håller 5-10 år.

Slutligen tänk på att stänga ytter/källarporten ordentligt efter er, så vi slipper objudna gäster.

Vi i styrelsen önskar er alla en  
**God Jul och Gott Nytt År**



Felanmälan

Tel 042-19 95 90

Vardagar 08.00-12.00 och 13.00-15.30 (Fredag - 15.00)

Eller via Internet [www.hsbbg.se](http://www.hsbbg.se)

