

Fyldte chokolader



I disse chokolader er der mørk chokolade med hindbær/hvid chokolade og mælke chokolade med karamel.

Hindbær/hvid chokolade fyld

75 g hindbær

200 g hvid chokolade

15 g blødt smør

Hak chokoladen og smelt i et fad over vandbad til det er ca 40 grader.

Kog hindbær kort i en lille gryde og blend det til en pure.

Hæld den lune hindbærpure i chokoladen og rør det til en glat og blank masse.

Tilsæt det bløde smør og rør det igen til en blank masse.

Karamelfyld

1 dåse kondenseret mælk

Sæt dåsen i en stor gryde og hæld vand i så det står et par cm højere end dåsen.

Kog i tre timer og køl helt af - evt til næste dag.

Åbn først derefter dåsen og du har den lækreste blødeste karamel.

Temperere chokolade

500 g mørk chokolade

Hak chokoladen fint. Smelt 2/3 i en skål over vandbad til 48 grader.

Kom resten af den hakkede chokolade i en anden skål.

Hæld halvdelen af den smeltede chokolade i skålen med den hakkede chokolade, og rør så det stille og roligt smelter sammen.

Tilføj mere og mere chokolade til al chokoladen er smeltet og temperaturen er mellem 31-33 grader.

Fyld formens huller helt op med chokoladen og bank formen let mod bordet så lufthuller forsvinder.

Vend formen på hovedet og tøm al overskydende chokolade op i skålen igen. Bank let på formen med enden af en palet.

Skrab toppen og siderne rene med en palet, så der kun er chokolade i skallerne.

Vend formen på hovedet på et spækbræt beklædt med bagepapir.

Sæt i køleskab.

Tag formen ud efter 10 min så skulle den være klar til at komme fyldt i.

Når fyldet er kommet i hældes resten af chokoladen over, så fyldet er helt lukket inde.

Bank formen let igen og skrab top og sider rene for chokolade.

Sæt i køleskab 1 time.

Tag ud og vend formen på hovedet så chokoladerne falder ud. Bank evt formen mod bordet så de kan løsne sig.