

Hvid chokoladekugle med karamelis



Jeg har fået en halvkugle-silikoneform og den blev første gang brugt til chokoladekugler med is. En meget enkelt og alligevel flot dessert synes jeg. Den kan varieres i det uendelige både mht skal og is. Den kan sagtens serveres alene – jeg serverede sammen med en portions-cheesecake og chokoladecrumble.

6 stk

Chokoladeskaller

150 g hvid chokolade

Karamelis

4 æggeblommer

4 - 5 spsk flormelis

1 spsk vaniljesukker

½ l fløde

1 dåse kondenseret mælk

Karamel

Start med at koge dåsen med kondenseret mælk i 3 timer – gerne dagen før isen skal laves.

Sørg for at dåsen hele tiden er dækket af vand.

Lad karamellen køle af i dåsen.

Chokoladeskal

Jeg temperere den hvide chokolade.

Hak 100 g chokolade groft og smelt det over vandbad til 40 grader.

Hak resten af chokoladen fint og kom den i en skål og rør lidt efter lidt den smeltede chokolade i.

Rør til den har en temperatur på 29 grader.

Fyld chokoladen i en halvkugle-silikonform – 7 cm.

Skrab kanterne helt jævnt og sæt formen i fryseren til isen er klar.

Til den første portion kugler lavede jeg for tynd en skal, så de knækkede, da de skulle ud af formen. De næste lavede jeg, så skallen var lidt tykkere og så blev de fine – i hvert fald de fleste ☺



Karamelis

Pisk fløden let.

Pisk æggeblommer, vaniljesukker og flormelis til det er lyst og luftigt.

Pisk karamellen i æggemassen og vend fløden i.

Kør evt isen på ismaskine. Den skal ikke være for fast.

Kom den i en frysepose og sprøj den i chokoladehalvkuglerne.

Tag skallerne ud af fryseren og fyld op med is.

Sæt to halvkugler sammen og sæt dem i fryseren til servering.



Jeg lavede en dessertanretning med mælkechokolade-crumble, en iskugle, hvid chokoladecheesekage med solbær og et hvid chokolademousserør.

