

Hindbærtroffel

med hvid chokolade


(30 stk.)
200 g god hvid chokolade
75 g hindbær
15 g blødt smør
300 g hvid chokolade
1 spsk. hindbærstøv el.
frysetørret hindbær
1 tsk. tørrede kornblomster

Hak 100 g hvid chokolade og smelt den over vandbad til ca. 40°. Kog hindbærrene kort i en lille gryde og blend dem til puré. Hæld den lune hindbærpuré i chokoladen og rør til en glat og blank masse. Tilsæt smør, rør, til massen igen bliver blank, og sæt den på køl. Smelt resten af chokoladen over vandbad, fyld den i små

metallforme og lad dem stå i 10 min. Hæld den chokolade fra, der endnu ikke har sat sig fra og stil formene på køl i yderligere 10 min. Kom trøffel-massen i en sprøjtepose med stjerne-tylle og kom den i chokoladeskallerne. Drys trøffeltoppene med hindbærstøv eller frysetørret hindbær og tørrede kornblomster og servér.

Fyldt chokolade

med karamel



(30 stk.)
200 g sukker
1 dl piskefløde
½ tsk. salt
300 g mørk chokolade

Varm fløden op til kogepunktet og tag den af varmen. Smelt sukker til en gylden karamel i en tykbundet gryde, tag den af varmen og rør fløden i lidt ad gangen. Rør saltet i og stil karamellen på køl. Hak chokoladen og smelt 2/3 af den over vandbad. Tag

chokoladen af varmen og rør resten af den i, til massen er glat og ensartet. Hæld chokoladen i en chokoladeform og bank blidt formen mod bordet, så eventuelle luftbobler fjernes. Hæld det overskydende chokolade tilbage i skålen, skrab formens overflade ren og sæt den på køl i 10 min. Fyld karamel i chokoladeskallerne til 2 mm fra kanten og sæt dem på køl i 10 min. Kom chokolade over karamellen, så de lukkes helt, skrab overfladen ren og sæt dem på køl i mindst 10 min.