

Støbte chokolader

med orangemarcipan

(24 stk.)
200 g mørk chokolade

Fyld:
100 g marcipan
5 dråber orangeolie
1 usprøjtet appelsin
30 g flormelis

Smelt chokoladen over vandbad og lad den nå 48°. Afkøl den ned til 30°. Fyld støbeformens huller helt op. Hæld det overskydende fra og skrab kanterne rene. Lad chokoladen i formen størkne helt. Ælt marcipan med

orangeolie, fintrevet appelsinskal og flormelis og fyld massen i de størknede chokoladeskaller. Varm den resterende mængde chokolade fra før op til 30° over vandbad. Hæld denne chokolade over marcipanen, så der er helt dækket op til formens kant. Skrab den overskydende chokolade væk og sæt dem på køl. Efter et par timer slås formen mod bordkanten, og de fineste små chokolader titter frem.