



FYLDTE JULECHOKOLADER

til 18 chokolader (glutenfri)

CHOKOLADESKALLER

300 g god hvid chokolade
Guld kakaosmør
Rød kakaosmør

- Puds en chokoladeform grundigt med vat.
- Temperér guld kakaosmør.
- Sprøjt med kakaosmør tilfældigt ved hjælp af en tandbørste i chokoladeformen - og lad den sætte sig.
- Temperér chokolade og indfarv med rød kakaosmør.
- Fyld chokoladen i formen.
- Bank/ryst overskydende chokolade ud igen.
- Skrab overfladen og stil den på køl.
- Gem overskydende chokolade til at lukke chokoladerne med til sidst.

NOUGATCREME

70 g god mørk chokolade, 70%
40 g hasselnødnougat
1 dl piskefløde

- Hak chokoladen groft.
- Varm forsigtigt nougat og fløde op.
- Hæld den varme nougatfløde over chokoladen og rør til en homogen masse.
- Fyld cremen i en sprøjtepose og lad køle.
- Fyld creme i chokoladeskallerne.
- Temperér den overskydende chokolade igen, så du kan lukke chokoladerne.
- Hæld chokolade over skallerne og skrab forsigtigt overfladen, så chokoladerne ikke får "fødder".
- Lad de fyldte chokolader sætte sig i formen før de bankes ud.



