

FYLDTE CHOKOLADER MED NUTELLA OG NØDDER

Sprøde hasselnødder i en dejlig cremet Nutella udgør fyldet i disse chokolader, som både skinner og har det rigtige "knæk". Opskriften er meget udførligt skrevet, så du ved præcis, hvad du skal gøre med chokoladen.

Til

- $\frac{1}{2}$ glas Nutella
- 21 hasselnødder
- 250 g chokolade 70 %

Udstyr:

- 1 sprøjtepose
- 1 rent viskestykke
- chokoladetermometer
- 1 hård chokoladeform (jeg brugte en med 21 huller)
- 1 paletkniv

Fremgangsmåde:

Gør alle tingene klar, inden du går i gang. Kom Nutella op i en sprøjtepose.

Rist hasselnødderne på en tør pande, til skallen begynder at blive løs. Gnid derefter de lune hasselnødder med et rent viskestykke, så skallen falder af. Hvis der sidder lidt tilbage, gør det ikke så meget.

Hak chokoladen fint, og fordel den ligeligt i to skåle. Den ene skål skal smeltes over vandbad, til den når en temperatur på 48-50 grader. Hold godt øje, for pludselig går det stærkt. Hvis du bruger et infrarødt termometer, skal du være opmærksom på, at det måler overfladetemperaturen. Sørg derfor for at røre i chokoladen hele tiden.

Tag skålen af varmen, når chokoladen har fået den rigtige temperatur. Tør bunden med et viskestykke.

Hæld nu halvdelen af den smeltede chokolade over i skålen til den resterende

chokolade, og rør rundt. Tilsæt mere af den smeltede chokolade lidt ad gangen, til chokoladen i den anden skål når en temperatur på mellem 31 og 33 grader. Temperaturen må ikke komme op på 34-35 grader, for så kan den ikke bruges. Så vær forsigtig. Skulle det alligevel ske, kan man altid bruge den "ødelagte" chokolade til en god chokoladesauce, en dejlig Sarah Bernhard creme eller til en luksuriøs kop varm kakao.

Når chokoladen har opnået den rette arbejdstemperatur (mellem 31 og 33 grader), er du klar til at lave chokoladerne.



Hæld 2/3 af chokoladen i formen, og sørg for, at det er godt fordelt. Vend formen på hovedet over et stykke bagepapir, og bank på siderne, så overskydende chokolade kan dryppe ud. Skrab overskydende chokolade af med en paletkniv, så der kun er chokolade i hullerne.

Stil formen i køleskabet i 3 minutter, eller til chokoladen er nogenlunde stivnet.

Kom en klat Nutella i hvert hul, og læg en hasselnød i. Pres den forsigtigt ned i Nutellaen, og dæk den derefter med lidt ekstra Nutella. Sørg for, at fyldet ikke går op over kanten – der skal stadig være plads til ekstra chokolade.

Hæld den sidste del af chokoladen over, og skrab igen overskydende chokolade af, så du får en flad overflade.

Stil chokoladerne på køl i 10-15 minutter. Vend chokoladerne ud af formen. Du kan evt. banke formen ned i bordet (eller på et skærebræt), så de falder ud. Opbevar chokoladerne køligt, til de skal spises. De kan sagtens holde sig et par dage.