

Mörka chokladpraliner med jordgubbschokladfyllning

Mörka chokladpraliner med dekoration och fyllning av choklad med jordgubbs smak i fin gåvoask.



RECEPT 30-40 praliner

Chokladpraliner

300g mörk choklad

125g + ev. 50g jordgubbschoklad, annan smaksatt choklad, eller vit choklad

1 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR:

Skaffa formar i plast (är bäst). De finns i bl.a. hobby- och köksbutiker, eller säljs på nätet. Putsa formarna med bomull. Eventuellt kan man smälta 50 gram av den rosa chokladen och pensla formarna med den först för att få en snygg dekoration. Kyl ned och smält sedan den mörka chokladen och pensla ett lager choklad i formarna. Kyl. Finhacka resten av jordgubbschokladen. Lägg i skål och koka upp vispgrädden. Häll grädden över chokladen och rör till jämn smet. Låt svalna i 15-20 minuter. Fyll sedan formarna nästan ända upp. Förslut med ett lager choklad. Kyl och tryck ut.

Så tempererar du chokladen

Skaffa en bra kökstermometer, för att det är viktigt att temperaturavvisningarna hålls. Mörk choklad: Hacka chokladen och smält den i ett vattenbad (ej varmare än 60 grader) eller på låg värme i mikrovågsugn till 48-50 grader (=steg 1). Ta skålen från vattenbadet och rör om tills temperaturen är 27-28 grader (=steg 2). Sätt tillbaka skålen i vattenbadet/mikron och värm upp till 31-32 grader (=steg 3). Färdigt för bearbetning! För ljus och vit choklad är det annorlunda:

	Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ljus	45/47C	26/27C	29/30C
Vit	40/42C	25/26C	28/29C

Är du ovan, *börja med mörk choklad som är lättast att arbeta med*. Pensla formarna sedan med ett tunt lager choklad, låt stelna. Pensla ev. ytterligare ett lager till som får stelna. Fyll sedan formarna med något gott – t.ex. mandelmassa smaksatt med likör, apelsinskal eller arraksessens, eller en chokladganache (t.ex. den med citrongräs här ovan). Fyll inte formarna ända upp, för sedan ska ett lager choklad försegla fyllningen. Låt stelna helt ett par tre timmar och kläm sedan försiktigt ut formarna. Ett ännu enklare alternativ är att smälta choklad och blanda i exempelvis rostad och finhackade nötter och fylla formarna helt med detta. Då slipper man hålla på med särskild fyllning och det går mycket snabbare. Praliner med färsk grädde håller sig en vecka, choklad med exempelvis ren choklad, nougat eller mandelfyllning håller betydligt längre.