

Mörka nötpraliner

Snabbgjorda praliner med nötkrokant och silver.
Gjutes snabbt i plastformar.



RECEPT 30-40 praliner

Nötpraliner

400g mörk choklad

150g rostade, skalade och hackade hasselnötter,
eller färdig nötkrokant

Ev. ätbara silver- eller guldflagor, frysta

Plastformar

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. Rosta hasselnötterna i ugn, skala och hacka dem. Smält chokladen enligt vår anvisning nedan. Ta de eventuella silver/guldflagorna och sprid dem i botten på formarna. (De måste vanligtvis vara frysta för att kunna hanteras.) Häll i chokladen nästan ända upp. Täck ytan med hasselnötter eller krokant. Kyl och tryck ut.

Så tempererar du chokladen

Skaffa en bra kökstermometer, för att det är viktigt att temperaturanvisningarna 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.