

Fyldte chokolader med saltkaramel

Du skal bruge:

Til saltkaramellen

200 g sukker

1 dl piskefløde

1/2 tsk flagesalt

Til chokoladen

300 g god mørk chokolade, fx Valrhona 64%

Sådan gør du:

1. Start først med at lave saltkaramellen. Kog fløden op i en lille gryde. Den skal kun lige komme op til lige under kogepunktet. Tag gryden af varmen.
2. Smelt sukkeret til det bliver en gylden karamel. Dette tager lang tid, og lad endelig hver med at skrue for højt op for varmen for at spare tid. Når det er smeltet, tages gryden af varmen og fløden tilsættes herefter lidt efter lidt, imens der piskes konstant med et piskeris. Tilsæt salt og hæld karamellen i et glas. Lad den køle helt af, og fyld den i en sprøjtepose.
3. Temperer chokoladen. Dette gøres ved at hakke chokoladen fint. Smelt 2/3 af chokoladen over et vandbad i en skål. Tag skålen af varmen. Hæld den resterende chokolade ned til det smeltede chokolade og rør rundt indtil temperaturen når 29° grader. Varm stille og roligt chokoladen op igen (fx ved et vandbad), og stop når temperaturen når 32° grader.
4. Hæld den tempererede chokolade ned i en chokoladeform, og hæld den overskydende chokolade fra. Vend formen på hovedet, så det sidste overskydende chokolade kommer af. Bank den et par gange ned i bordet, så du undgår

luftbobler. Husk at skrabe den overskydende chokolade af. Stil formen i køleskabet i 10 minutter.

5. Tag formen ud og hæld karamelmassen i. Der skal være plads til at bunden kan dækkes af det sidste chokolade. Sæt formen tilbage på køl i 10 minutter. Hæld til sidst den resterende chokolade ovenpå karamellen, så den dækker helt. Skrab overfladen igen, og stil dem på køl i 10 minutter.
6. Hvis de er tempereret korrekt, burde du nu let kunne banke chokoladerne ud af formen.