



Fylte Rubysjokolader

ca. 20 stykker



Middels

● up to 50 Min.



Ingredienser:

Ruby sjokoladeskall:

300 g Dr. Oetker Bakesjokolade Ruby
(3 poser)

Ganasche:

100 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
(1 pose)
1 dl Q-Meieriene kremfløte

Ruby sjokoladeskall:

Temperer Dr. Oetker Ruby bakesjokolade i en bolle etter posens instruksjon.

Fyll sjokoladeformen helt opp med den tempererte sjokoladen og bank formen mot bordplaten 3-4 ganger for å fjerne eventuelle luftbobler. Vend formen over bollen og hell ut overskytende sjokolade. Kakk eventuelt litt på siden av formen. Skrap av sjokoladen på toppen og siden av forme med en spatel.

La sjokoladen sette seg, den kan godt settes i kjøleskap. Spar resten av sjokoladen til senere bruk.

Fyll:

Hakk Dr. Oetker Mørk Bakesjokolade og ha det i en bolle. Varm opp fløten til rett under kokepunktet og hell den over sjokoladen i to omganger. Rør til det blir jevnt og all sjokolade har smeltet. Ha ganachen i en sprøytepose og la det avkjøles.

Når ganachen er avkjølt fylles de støpte sjokoladene, husk at det må være litt plass til sjokolade på toppen.

Temperer resten av rubysjokoladen som ble satt til side, og fordel den over sjokoladene. Bank formen mot bordet og skrap av overflødig sjokolade. La sjokoladene sette seg før de tas ut av formen.





Tips:

Spray eventuelt formen med Dr. Oetker sølv- eller gullspray før den fylles med sjokolade. Er sjokoladen temperert riktig bør sjokoladene slippe formen lett.

