

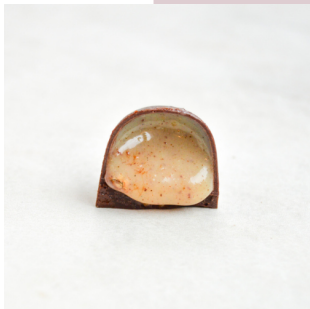
PUMPKINSPICE

NOVEMBER OPSKRIFT

Ingredienser

Pumpkinspiceganache

- 150 g kondenseret mælk
- 30 g fløde
- 1 tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt nellike
- ¼ tsk stødt muskatnød
- 1 stjerneanis
- 3 kardemommekapsler
- 75 g hvid chokolade
- 25 g smør



Sådan gør du

Hak chokoladen fint eller brug chokoladeknapper. Kom kardemommekapsler og stjerneanis op i en lille gryde, og knus dem med en ske. Kom også stødt kanel, stødt muskatnød og nellike op i gryden. Tilsæt kondenseret mælk og fløde, og varm det hele op til lige under kogepunktet. Sigt flødeblandingen over chokoladen, og rør det til en blank ganache. Tilsæt til sidst smør i små tern, og rør det sammen. Kom græskarspice-ganachen i en sprøjtepose/frysepose.

Når græskarspice-ganachen har stuetemperatur (28-30 grader), kommes den i chokoladeskallerne. Undlad at fylde de sidste 3-4 millimeter, da der skal være plads til lukning af chokoladen. Lad fyldet sætte sig et tørt og køligt sted, så det danner en tynd hinde, inden du kan gå i gang med lukning af chokoladerne
