

CHOKOLADEPLADE

MED BRÆNDTEMANDLER

DECEMBER OPSKRIFT

Ingredienser

Brændte mandler

- 125 g mandler
- 110 g sukker
- 1/2 tsk stødt kanel
- 100 g vand
- Kakaosmør farver (eller dust)
- Ca. 400 g chokolade



Sådan gør du

Kom mandler, vand, sukker og kanel på en pande. Lad vandet fordampe ved høj varme, og rør jævnligt.

Når alt vandet er fordampet skrues der ned på middel varme, mens der røres konstant i mandlerne. Bliv endelig ikke nervøs når sukkeret begynder af krystallisere, det er meningen. Giv nu mandlerne lidt længere på panden, indtil sukkeret igen begynder at smelte en smule. Mandlerne tages af og lægges til afkøling på et stykke bagepapir

Imens mandlerne køler af, kan du dekorere din form. Vi har i at bruge hvid, grøn, guld og rød kakaosmør farve for at give dem lidt julepræg, men du vælger de farver du har lyst til. Temperer dine kakaosmør farver, og lav tilfælde stænk ned i formen, enten ved hjælp af en tandbørste, pensel eller blot dine fingre. Lad det sætte sig imens du temperere din ønskede chokolade.

Når chokoladen er tempereret kommes det i chokoladeformen. Sørg for at der er en 1-2mm til kanten, så der er plads til mandlerne. Inden chokoladen sætter sig, placerer du de brændte mandler tilfældigt i chokoladen. Lad nu chokoladen sætte sig mørkt og køligt indtil de har sluppet formen. Pak evt. dine chokolade plader ind i en fin æske eller cellofan og brug dem som små værtindegaver.

SHOKOCHOK
LYKKEN ER CHOKOLADE