

# FYLDTE CHOKOLADER

## MED JORDSKOKKE GANACHE

JANUAR OPSKRIFT

### Ingredienser

---

#### Jordskokke ganache

- 40 g hvid chokolade
- 20 g smør
- 120 g jordskokker
- 20 g fløde
- 1 vaniljestang
- 15 g glukosesirup
- 25 g citronsaft
- 400 g af din favorit chokolade



### Sådan gør du

---

Temperer din chokolade, og fyld det i din form. Lad chokoladeskallerne sætte sig imens du går igang med fyldet.

Hak chokoladen fint og kom den i en lille skål sammen med smørret.

Skræl jordskokkerne, og kog dem helt møre dækket af vand. Hæld vandet fra jordskokkerne, og kom dem tilbage i gryden med fløde, vaniljekorn, den tomme vaniljestang, glukosesirup og citronsaft. Fisk den tomme vaniljestang op.

Varm jordskokkefløden op til lige under kogepunktet og hæld den over smør og chokolade. Blend nu til en ensartet jordskokkeganache.

Kom jordskokkeganachen i en sprøjtepose, og lad den køle til stuetemperatur.

Lad nu fyldet sætte sig, inden du kan lukke dine chokolader. Det tager omkring 2 timer.

**SHOKCHOK**  
LYKKEN ER CHOKOLADE