

Støbte chokolader med knas

Ingredienser

Antal afhængig af størrelse på "støbeforme"

Sådan gør du:

Minimum 50 gr. Chokolade 85% og gerne også hvid Chokolade (fås vegansk uden mælkeedele) Men brug gerne resten fra dagens smelteri, hvis du har været i gang med anden chokolade overtræk.

Diverse fyld... hakket ristede hasselnødder- nougat- hakket ingefær, rosiner mm.

Smelt chokoladen som anvist under opskriften "chokolade overtræk"

Hæld ¼ af formen op – sæt det i køleskabet og forbered hvad du gerne vil fylde i. Skal man kunne se lidt af knaset, så skal det i før første hold chokolade.

Hent formen fra køleskab og fyld knas i – fyld ikke helt op, der skal være plads til smeltet chokolade og chokoladen skal IKKE gå op over kanten.

Når du hælder chokolade i formen skal du banke/ryste den lidt, så chokoladen kommer helt ind i mellem knaset og du undgår lufthuller.

Det ser flot ud med blandet mørk og lys chokolade.

Stil i køleskab – tiden afhænger af formens størrelse, men du fornemmer hurtigt når den er stivnet helt.

Tryk knaset ud af formen.

Prøv evt. at tilsætte chokoladen mynte – orange eller anden smag.

Velbekomme

