Hjemmelaget Ferrero rocher – Mørke sjokoladekuler med hasselnøttkrem

Folkens, spenn dere fast! Dette er nemlig årets bidrag til julekosen. Hvis det er èn ting du skal unne deg, èn kalori (ok, 1000) du med glede trener av deg i januarkjøret og ikke minst Julegaven (jepp, med stor J) til alle dine sjokoladeglade venner, så er det denne luksuskonfekten. Velbekomme!



Fyllet:
(ca 30 kuler)
100 g hasselnøtter
2 dl kremfløte
50 g mørk sjokolade
150 g melkesjokolade

25 g mykt smør
30 hasselnøtter (i tillegg, skal være hele i midten av kulen)

Til å dekke/dyppe kulene i:
100 g finhakkede valnøtter
ca 300 g mørk sjokolade, hakket
evt gullformer til å legge kulene i

Sett ovnen på 180 grader. Legg alle nøttene på et bakepapirkledd stekebrett og rist i ovnen i 10-15 minutter. Ta dem ut og ha i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av nøttene (inni håndkle) og legg 30 hele nøtter til side. Avkjøl alle. Ha de resterende hasselnøttene i en foodprosessor og puls/kjør til de er finhakket. Hakk all sjokoladen til fyllet i ca like store biter og ha i en bolle.
Ha fløten i en liten kjele og varm til kokepunktet (skal ikke koke). Hell den varme fløten over sjokoladen og rør til alt har smeltet og du har en glatt krem. Pisk/rør så inn smøret og de hakkede hasselnøttene. Sett kremen i kjøleskap over natten.
Neste dag finner du frem et brett som får plass i fryseren din og dekker det med papir. Hent de hele nøttene. Ta litt krem på en teskje, dytt nøtten inn og dekk med mer krem med den andre skjeen. Bruk skjeene og form rustikke kuler av sjokoladekremen. Rull kulene i de hakkede valnøttene og legg de på brettet.



Sett brettet med de ferdig rullede kulene i fryseren i 30 minutter. I mellomtiden smelter du sjokolade enten i vannbad eller i mikroen (dette gjør du ved å ha sjokoladen i en bolle og kjøre på full effekt i 30 sekunder. Ta ut bollen og rør litt. Gjenta et par ganger til. Selv om ikke all sjokoladen er smeltet siste gangen kan du røre til den smelter).

Ta kulene ut av fryseren og dypp de raskt i sjokolade. Legg på et nytt brett med bakepapir. Sett kaldt til sjokoladen er stivnet og oppbevar kulene kjølig i en tett boks.



Denne oppskriften fant jeg i et av KKs juleblader.