

Hemlagade Ferrero Rocher

Ingrédients

- 100g smuliga spetskakor (eller våfflor)
- 250g chokladkräm av ditt val (Nocciolata för mig)
- 150g hasselnötsmjöl
- 250g choklad av ditt val (här Caraïbes från Valrhona för mig)
- 90g hackade hasselnötter

Préparation

1. I år, förutom julstockar och nougat, har jag bestämt mig för att även göra några choklad för julfirandet.
2. Jag börjar med dessa falska Ferrero Rocher, gjorda med Nocciolata pålägg från märket Rigoni di Asagio, men du kan naturligtvis göra dem med den chokladkräm du föredrar :-) Dessa små godsaker är snabba att göra, och dessutom kan du förbereda dem i förväg eftersom de måste frysas innan de täcks med choklad.
3. Blanda spetskakor, chokladkräm och hasselnötsmjöl tills du får en homogen pasta.
4. Ta sedan små mängder och forma bollar genom att placera en hel hasselnöt i mitten.
5. Placera de erhållna bollarna i frysen.
6. När de är frusna kan du förbereda chokladen.
7. Du kan välja att temperera den eller inte; om du tempererar chokladen blir den glansigare och smälter inte i dina händer.
8. Jag valde att temperera chokladen, men använde en snabbare och mer praktisk metod än den traditionella metoden: jag använde Mycryo kakaosmör.
9. Barry (här 2, för choklad).
10. Blanda väl, vänta tills chokladen är 32°C och voilà, det är redo :-) Det återstår bara att tillsätta de hackade hasselnötterna.
11. Vid den tidpunkten, ta ut bollarna från frysen och med hjälp av en gaffel, doppa dem i chokladen och placera dem på en plåt.