



Ingredienser

100 g mandler
75 g hvid chokolade
2 tsk. hindbærpulver

Variationer

Rist mandlerne på en tør pande indtil de begynder at tage farve, før de vendes i chokoladen.

Beskrivelse

Temperer chokoladen:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Vend mandlerne i den smeltede chokolade. Fisk mandlerne op med en gaffel og læg dem enkeltvis på et stykke bagepapir. Fyld hindbærpulveret i en frysepose. Når chokoladen næsten er størknet, lægges mandlerne i posen med pulveret og rystes grundigt.