



Mandelchoklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **20 stycken**

Enkla men väldigt goda chokladpraliner med mandelsmak. Gjorda på mörk choklad och mandelsmör och därför en lite nyttigare godbit.

Pralinerna går fort att göra men behöver någon timme i kylskåp för att stelna. Har man bråttom kan man låta dem stelna i frysen. Du kan enkelt göra pralinerna lite extra påskfina genom att byta ut mandeln på toppen mot små marsipanägg eller påskkycklingar.



INGREDIENSER

100 g mörk choklad 70 %
100 g mandelsmör
50 g hyvlad mandel, rostad
1 liten nypa salt
20 st mandlar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält chokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Rör ner mandelsmöret och blanda väl tills det smälter. Blanda ner hyvlad mandel och smaka av med en liten nypa salt.
- 2** Fördela chokladblandningen i pralinformer av silikon och jämna till ytan. Har man inga pralinformer går det bra med ischokladformer. Placera en mandel på toppen av varje pralin. Låt stelna i kylskåp någon timme, alternativt i frysen om man har bråttom.
- 3** Lossa pralinerna från formarna när de stelnat ordentligt. Förvara i kylskåp.