

Ferrero rocher

Ingredienser

- 120 g hasselnødder
- 150 g bløde dadler
- 1,5 spsk kakao (vi brugte bagekakao)
- 1/3 tsk. salt
- 1 spsk. agavesirup
- 100 g. mørk chokolade (vi brugte 80 %)
- 2 spsk. kokosolie

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader, kom hasselnødderne på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i 10 minutter
2. Tag nødderne ud af ovnen og læg dem i et viskestykke. Gnid viskestykket godt mod hinanden, så skallerne ryger af.
3. Kasser skallerne og kom 70 g af nødderne i en blender. Læg de resterende 50 g til side.
4. Fjern stenene fra dadlerne og kom dem i blenderen også, sammen med kakao, salt og agavesirup
5. Chokoladen og kokosolien smeltes over et vandbad. Hæld nu 1/3 af dette ned i blenderen og kør det hele godt rundt. Hvis ikke det kan køre rundt, så kom en lille smule vand ved, men pas på det ikke bliver for vådt. Den sidste 2/3 af den smeltede chokolade gemmer du, så de kan trilles her i.
6. Tag en ske og placer en masse små "klatter dej" på et stykke bagepapir, vi fik 15 styks
7. Tag nu de sidste 50 g ristede hasselnødder frem, prik en hasselnød ind i hver "klat" og form dem nu så runde som muligt
8. Stil dem i fryseren i 10-15 minutter, så de bliver faste og kolde
9. Imens hakkes de sidste hasselnødder fint og kommes i det sidste smeltede chokolade du har tilbage
10. Vend kuglerne i chokoladen og stil dem atter på køl, til chokoladen har sat sig