

Mikrokola

Ingredienser:

50 gr smör
¾ dl vetemjöl
1 ¼ dl socker
¾ dl sirap
1 msk kakao

Lägg allt i mikrokannen utan att röra om sätt in i mikron ca 1-2 minuter på full effekt.

Tag ut och rör om och ställ in skålen igen i mikron på ca 3 minuter.

Häll ut på ett bakplåtspapper och låt stelna - skär i bitar innan den blivit för kall. Eller direkt i Silikon 19 toppar för att stelna.



Orangetryffel

Ingredienser:

100 gr mörk choklad
100 gr osaltat smör
1 äggula
1 msk grädde
Fint rivet skal av en apelsin

Smält chokladen i mikrokannen.
Rör ner smöret, lite åt gången med vispen.
Tillsätt äggula, grädde och apelsinskal – bland till en jämn smet.
Häll smeten i silikon 19 toppar och sätt i frysen
När de har stelnat smörjs lite choklad över och ställs sen tillbaka i frysen.
Servera iskalla.



Toblerone

Ingredienser:

175g mörk blockchoklad
175 ljus blockchoklad
100g sötmandel skållas och hackas.
20g kokosfett
3 msk ljus flytande honung

Smält chokladen i microPluskannen.

Rör ner hackad mandel, kokosfett och honungen i den smälta blockchokladen.

Häll upp i silikonform 19 toppar.
Ställ kallt en stund så chokladen stelnar.

Mikrokola

Ingredienser:

50 gr smör
¾ dl vetemjöl
1 ¼ dl socker
¾ dl sirap
1 msk kakao

Lägg allt i mikrokannen utan att röra om sätt in i mikron ca 1-2 minuter på full effekt.

Tag ut och rör om och ställ in skålen igen i mikron på ca 3 minuter.

Häll ut på ett bakplåtspapper och låt stelna - skär i bitar innan den blivit för kall. Eller direkt i Silikon 19 toppar för att stelna .



Orangetryffel

Ingredienser:

100 gr mörk choklad
100 gr osaltat smör
1 äggula
1 msk grädde
Fint rivet skal av en apelsin

Smält chokladen i mikrokannen.
Rör ner smöret, lite åt gången med vispen.
Tillsätt äggula, grädde och apelsinskal – bland till en jämn smet.
Häll smeten i silikon 19 toppar och sätt i frysen
När de har stelnat smörjs lite choklad över och ställs sen tillbaka i frysen.
Servera iskalla.



Toblerone

Ingredienser:

175g mörk blockchoklad
175 ljus blockchoklad
100g sötmandel skållas och hackas.
20g kokosfett
3 msk ljus flytande honung

Smält chokladen i microPluskannen.

Rör ner hackad mandel, kokosfett och honungen i den smälta blockchokladen.

Häll upp i silikonform 19 toppar.
Ställ kallt en stund så chokladen stelnar.

Praliner

Smält chokladen du vill ha som ytterhölje i MicroPlus Kannan i 2 min vid 750 watt. Rör med Degskrapan till det sista har smälts på eftervärmen.

Nu penslas Silikonform 19 Toppar noga med choklad med TupperChef Pensel och ställs i kylskåp. Upprepa proceduren efter 5 min.

Du kan nu fylla topparna med din favorit fyllning, se förslagen här intill. Glöm inte lämna lite plats för chokladlocket.

Ställ formen i kylskåp medan chokladen till botten smälts i 1 min vid 750 watt. **Avsluta** med att täcka botten som ett lock med smält choklad.

Ställ i kylskåp ca 15 min innan topparna vänds ut.

När de har stelnat i kylan kan du dekorera med smält chokad av en annan sorts choklad exp vit choklad.

Chokladtryffel

Smält chokladen och smöret i microPlus kanna. Blanda crème fraiche, chokladsås, kaffe, florsocker och ev.konjak.
Rör ihop den smälta chokladen tillsammans med den andra smeten.

Pudra kakao i silikonformen Toppar och häll i smeten, ställ i kylskåpet och låt stelna.
Tryck ut tryffeln. Förvara i kyl. Tag fram en stund innan servering.

Fyllning:

Nougat och mandelmassa
Hårt Vispad grädde och likör
Mandelmassa och nötter
Nougat och ett bär/sylt
Kola, se recept till vänster
Smält Choklad smaksatt med likör eller annan gott
Choklad med pepparmintsolja
Smält choklad, cornflakes, smör
Smält choklad med kaffepulver och lite koko

Dekoration:
Strössel, vit choklad eller glasyr



Ingredienser:

200 g mörk blockchoklad
2 msk smör
1 msk crème fraiche
½ dl chokladsås
2 msk starkt kaffe
11/2 dl florsocker
ev. 1 msk konjak
½ dl kakao

Praliner

Smält chokladen du vill ha som ytterhölje i MicroPlus Kannan i 2 min vid 750 watt. Rör med Degskrapan till det sista har smälts på eftervärmen.

Nu penslas Silikonform 19 Toppar noga med choklad med TupperChef Pensel och ställs i kylskåp. Upprepa proceduren efter 5 min.

Du kan nu fylla topparna med din favorit fyllning, se förslagen här intill. Glöm inte lämna lite plats för chokladlocket.

Ställ formen i kylskåp medan chokladen till botten smälts i 1 min vid 750 watt. **Avsluta** med att täcka botten som ett lock med smält choklad.

Ställ i kylskåp ca 15 min innan topparna vänds ut.

När de har stelnat i kylan kan du dekorera med smält chokad av en annan sorts choklad exp vit choklad.

Chokladtryffel

Smält chokladen och smöret i microPlus kanna. Blanda crème fraiche, chokladsås, kaffe, florsocker och ev.konjak.
Rör ihop den smälta chokladen tillsammans med den andra smeten.

Pudra kakao i silikonformen Toppar och häll i smeten, ställ i kylskåpet och låt stelna.
Tryck ut tryffeln. Förvara i kyl. Tag fram en stund innan servering.

Fyllning:

Nougat och mandelmassa
Hårt Vispad grädde och likör
Mandelmassa och nötter
Nougat och ett bär/sylt
Kola, se recept till vänster
Smält Choklad smaksatt med likör eller annan gott
Choklad med pepparmintsolja
Smält choklad, cornflakes, smör
Smält choklad med kaffepulver och lite koko

Dekoration:
Strössel, vit choklad eller glasyr



Ingredienser:

200 g mörk blockchoklad
2 msk smör
1 msk crème fraiche
½ dl chokladsås
2 msk starkt kaffe
11/2 dl florsocker
ev. 1 msk konjak
½ dl kakao

Bailey moccatoppar

Ingredienser:

- 150 gr mörk choklad min 60 %
- 100 gr vit choklad
- 2 msk bailey
- 4 msk vispgrädde
- 2 tsk frystorkat kaffe

Dekoration; 50 gr vit choklad



Smält chokladen i mikrokannan i 2 min och rör med degskrapan till det sista har smält. Pensla 19 toppar noga med chokladen och ställ i kylskåpet ca 2 min. Gör om proceduren.

Vispgrädde, bailey och kaffe blandas till kaffepulvret har lösts upp. Den vita chokladen bryts i bitar och läggs i. In i mikron ca 1 minut. Tag ut och rör om tills allt är smält, rör till en slät smet. Ställ smeten 5 min i kylan. Fyll sedan topparna med smeten och lämna lite plats till locket av choklad som blir botten. Ställ in i kyl ca 5 min. Smält ”botten” chokladen i mikron och täck det sista i topparna. In i kylan och när allt är klart. Tag ut dem från formen och dekorera med den smälta vita chokladen, med spritspåsen och tyllen med lilla hålet.

Chilitryffel

Ingredienser:

- 3 torkade Piri-Piri
- 1 dl vispgrädde
- 1 tsk honung
- 400 gr mörk choklad
- 25 gr smör



Smält 200 gr choklad i mikrokannan och pensla silikon 19 toppar och låt stelna. Häll grädde och honung i mikrokannan, smula ner Piri-Piri i grädden. Koka upp grädden i mikron ca 2 min. Låt dra under locket, riv resten av chokladen fint i Multikvarnen eller på B-2-B rivjärn eller Riv i Box. Lägg den rivna chokladen i Quickchefen. Ge grädden ett nytt uppkok i mikron. Sila bort piripirin. Häll grädden över chokladen och blanda. Tillsätt smöret, och blanda till en slät blank massa. Fyll nästan upp till kanten i silikon 19 topp. Ställ i frysen ca 10 min. När massan stelnat, lägg på ett lager med smält choklad som bildar botten. Ställ i frysen ytterligare 1 timme. Tryck ut tryffeln. Förvara i kyl, låt stå framme en stund innan servering.

Bailey moccatoppar

Ingredienser:

- 150 gr mörk choklad min 60 %
- 100 gr vit choklad
- 2 msk bailey
- 4 msk vispgrädde
- 2 tsk frystorkat kaffe

Dekoration; 50 gr vit choklad



Smält chokladen i mikrokannan i 2 min och rör med degskrapan till det sista har smält. Pensla 19 toppar noga med chokladen och ställ i kylskåpet ca 2 min. Gör om proceduren.

Vispgrädde, bailey och kaffe blandas till kaffepulvret har lösts upp. Den vita chokladen bryts i bitar och läggs i. In i mikron ca 1 minut. Tag ut och rör om tills allt är smält, rör till en slät smet. Ställ smeten 5 min i kylan. Fyll sedan topparna med smeten och lämna lite plats till locket av choklad som blir botten. Ställ in i kyl ca 5 min. Smält ”botten” chokladen i mikron och täck det sista i topparna. In i kylan och när allt är klart. Tag ut dem från formen och dekorera med den smälta vita chokladen, med spritspåsen och tyllen med lilla hålet.

Chilitryffel

Ingredienser:

- 3 torkade Piri-Piri
- 1 dl vispgrädde
- 1 tsk honung
- 400 gr mörk choklad
- 25 gr smör



Smält 200 gr choklad i mikrokannan och pensla silikon 19 toppar och låt stelna. Häll grädde och honung i mikrokannan, smula ner Piri-Piri i grädden. Koka upp grädden i mikron ca 2 min. Låt dra under locket, riv resten av chokladen fint i Multikvarnen eller på B-2-B rivjärn eller Riv i Box. Lägg den rivna chokladen i Quickchefen. Ge grädden ett nytt uppkok i mikron. Sila bort piripirin. Häll grädden över chokladen och blanda. Tillsätt smöret, och blanda till en slät blank massa. Fyll nästan upp till kanten i silikon 19 topp. Ställ i frysen ca 10 min. När massan stelnat, lägg på ett lager med smält choklad som bildar botten. Ställ i frysen ytterligare 1 timme. Tryck ut tryffeln. Förvara i kyl, låt stå framme en stund innan servering.



Limegodis

Lägg kokosfett tillsammans med bruten choklad i microkannan och låt dem smälta i mikron.

Smaksätt med limeskal. Häll smeten i en oljad silikonform eller i oljad 19 toppar. Låt stå tills chokladen har stelnat, gärna kallt.

Förvara kallt.

Ingredienser:

- 20 gr kokosfett
- 175 gr vit Linds choklad
- 175 gr vit blockchoklad
- rivet skal av 1-2 lime



Limegodis

Lägg kokosfett tillsammans med bruten choklad i microkannan och låt dem smälta i mikron.

Smaksätt med limeskal. Häll smeten i en oljad silikonform eller i oljad 19 toppar. Låt stå tills chokladen har stelnat, gärna kallt.

Förvara kallt.

Ingredienser:

- 20 gr kokosfett
- 175 gr vit Linds choklad
- 175 gr vit blockchoklad
- rivet skal av 1-2 lime