



Chokladbollar

En klassiker i ny tappning med vuxna smaker – riktig choklad, äkta vanilj och en konsistens som en blandning mellan mousse och den klassiska chokladbollen. Doppchokladen ger dem det perfekta crunchet! Vill du göra en barnvänligare variant kan du byta ut doppchokladens mörka choklad mot ljus samt utesluta kakaonibs i strösslet. Receptet ger 33 chokladbollar.

🕒 40 minuter

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Strössel

10 gr kakaonibs
 30 gr riven kokos
 3 gr havssalt

Doppchoklad

300 gr mörk choklad, gärna av sort-
 en Kayambe 72% Michel Cluizel
 60 gr kakaofett

Chokladboll

150 gr Z-karamel, Michel Cluizel
 150 gr mörk choklad, gärna av sort-
 en Kayambe 72% Michel Cluizel
 200 gr osaltat smör
 5 äggvitor
 5 äggulor
 45 gr strösocker
 1 vaniljstång
 3 nypor havssalt
 400 gr havregryn
 50 gr kaffe

Strössel

1. Blanda samtliga ingredienser

Doppchoklad

1. Smält chokladen tillsammans med kakaofettet till 50°C.

Chokladboll

1. Vispa äggula med urskrapad vaniljstång och socker fluffigt
2. Smält choklad och smör till 50°C
3. Vispa äggvitan lätt
4. Vänd ner äggulan i den smälta chokladen
5. Avsluta med att vända ner äggvitan och vispa ut ordentligt
6. Tillsätt havregrynen och kaffet
7. Gjut i silikonform och frys in
8. Stoppa en tandpetare i varje boll och doppa i din doppchoklad, sprid över ditt strössel och kyl