Romige pindapralines

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram chocolade
100 gram pindakaas
4 eetlepels poedersuiker
2 eetlepels roomboter (op kamertemperatuur)
fleur de sel (of grof zeezout)

Bereidingswijze

1. **Gebruik 12 kleine muffinvormpjes. Plaats deze in een grote metalen muffinvorm.**
2. **Smelt 100 g van de chocolade in de microgolfoven (± 3 minuten, roer elke dertig seconden). Verdeel deze over de 12 muffinvormpjes. Laat de vorm dan enkele keren met brute kracht op het werkoppervlak vallen, zodat de chocolade de hele bodem bedekt. Laat opstijven in de koelkast.**
3. **Meng in een kom de pindakaas met de poedersuiker en de boter tot een crèmig mengsel. Haal de muffinvorm uit de koelkast en verdeel dit mengsel over de bodempjes chocolade. Laat de vorm opnieuw enkele keren met brute kracht op het werkoppervlak vallen.**
4. **Zet in de koelkast en laat opnieuw opstijven.**
5. **Smelt de rest van de chocolade (zoals de eerste lading) en verdeel over de vormpjes. Herhaal het krachtige laten vallen op het werkoppervlak.**
6. **Werk meteen af met een paar korrels fleur de sel per praline. Laat nogmaals opstijven in de koelkast.**