Kogel van donkere chocolade, rode peper en amandel

Ingrediënten

0,5 l

- 250 g slagroom ongezoet
- 30 g Bresc Rode peperpuree
- 400 g pure chocolade
- 50 g roomboter
- gebruneerd amandelschaafsel

Bereidingswijze

Doe de chocolade in een grote kom. Breng de slagroom met de rode peperpuree aan de kook. Giet de warme massa op de chocolade. Meng het tot een homogeen mengsel en laat het afkoelen tot 25°C. Meng de boter met een mixer door het mengsel.
Laat de ganache op kamertemperatuur komen en doe het in een spuitzak. Vul de vormpjes met de ganache. Laat de ganache in de vormpjes uitharden. Maak een crunch van het gebruneerde amandelschaafsel. Rol de kogels door het amandelschaafsel.