

Amandeltorronne

20 plakjes

115 gr extra pure chocolade in stukjes

50 gr boter

1 eiwit

115 gr witte basterdsuiker

75 gr grof gehakte geroosterde amandelen

50 gr gemalen amandelen

5 eetlepels sukade

Buitenlaag:

175 gr witte chocolade in stukjes

25 gr boter

115 gr geroosterde amandelsnippers

- Smelt de chocolade met de boter au-bain-marie en roer hem glad
- Klop het eiwit met de suiker stijf in een schone, vetvrije kom
- Klop geleidelijk het chocolademengsel erdoor en roer dan de amandelen en de sukade erdoor
- Giet het mengsel op een groot stuk bakpapier en vorm er een dikke rol van
- Laat het mengsel afkoelen
- Gebruik het papier om de rol in een driehoek te persen (werkt het makkelijkst met een gladde ondergrond)
- Wikkel het papier stevig om de driehoek en leg deze koud weg totdat hij helemaal opgestijfd is
- Smelt voor de buitenlaag de witte chocolade met boter au-bain-marie
- Haal het papier van de driehoek en strijk met een schoon mes de witte chocolade snel uit
- Druk de amandelsnippers gelijkmatig in de zachte chocolade
- Doe dit wel snel, voordat de chocolade stolt
- Koel de piramide opnieuw totdat hij stijf is en snijd hem in dunne plakjes