

3. advent: Hjemmelavede bolcher | Bag live med Liv Martine

about 20 stk.



avanceret

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

chokolade- eller
sukkertermometer
saks
silikonemåtte
bolche- eller plastskraber

Bolchemasse:

225 g sukker
65 g druesukker
0,5 dl vand
smagsneutral olie

Alternativt hvis man ikke kan skaffe druesukker:

0,7 dl vand (70 g)
225 g sukker
90 g Dr. Oetker Flydende Glukose
smagsneutral olie

Citronsmag:

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Citronekstrakt
1 tsk. Dr. Oetker Citronsyre
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Yellow Colour

Pebermyntesmag:

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Green Colour
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Red Colour

Bag live med Liv:

Hvis du vil lære at lave hjemmelavede bolcher og pebermyntestokke sammen med Liv Martine søndag den 16. december 2018 kl. 13, er det denne lækre opskrift du skal handle ind til. Videoen streames live på [Kagerullen's Facebook side](#), og du kan stille spørgsmål undervejs. Et godt råd er at have alle ingredienser klar og afvejet inden udsendelsen starter. Videoen er også tilgængelig efter liveudsendelsen, hvis du ønsker at se den på et senere tidspunkt.

1 Tilberedning af bolchemasse:

Kom sukker, druesukker og vand i en gryde med chokolade- eller sukkertermometeret og kog massen op til 162 °C. Forbered silikonemåtten, imens bolchemassen opvarmes. Tag en varm våd klud, læg den på bordet og placer silikonemåtten ovenpå. Smør silikonemåtten og bolcheskraberne med olie.

② Bolchemasse:

Hvis der skal laves citronbolcher, så fordel herefter den 162 °C varme sukkermasse på silikonemåtten. Tilsæt citronekstrakt, citronsyre og gul farve i sukkermassen. **Hvis der skal laves pebermyntestokke**, så fordel sukkermassen i to lige store portioner på silikonemåtten i stedet. Tilsæt 1 tsk. af pebermynteekstrakten og rød farve i den ene sukkermasse, og 1 tsk. af pebermynteekstrakten og grøn farve i den anden sukkermasse. Uanset hvilken løsning der er valgt, bruges bolcheskraberne nu til at løfte massen op, så den æltes og luftes. Dette gør at ingredienserne bliver fordelt og bolcherne bliver sprøde til sidst. Dette gøres indtil massen er så afkølet, at den kan æltes og strækkes.

③ Citronbolcher:

Når bolchemassen er afkølet skal massen rulles til pølser, som klippes i passende stykker. Pølsen kan evt. drejes en 1/4 omgang mellem hvert klip, så bolcherne bliver trekantede.

④ Pebermyntestokke:

Når bolchemasserne er afkølet rulles de ud til to pølser og samles. Sno og stræk herefter massen ud indtil den har en diameter på ca. 1 cm. Klip stykker ud i en længde på ca. 18-20 cm. og form dem til sidst til bolchestokke.

Tips:

Når bolcherne er afkølede, opbevares de i lufttætte beholdere, ellers vil de klistre sammen.