

Hjemmelavede bolcher | Bag live med Liv Martine

ca. 20 stk.



avanceret

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

chokolade- eller sukkertermometer
saks
silikonemåtte
bolche- eller plastskraber

Bolchemasse:

225 g sukker
65 g druesukker
½ dl vand
smagsneutral olie

Alternativt hvis man ikke kan skaffe druesukker:

0,7 dl vand (70 g)
225 g sukker
90 g glukosesirup
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:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Hjemmelavede bolcher | Bag live med Liv Martine](#)

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 sukermasse på silikonemåtten. Tilsæt citronekstrakt, citronsyre og gul farve i sukermassen. **Hvis der skal laves pebermyntestokke**, så fordel sukermassen i to lige store portioner på silikonemåtten i stedet. Tilsæt 1 tsk. af pebermynteekstrakten og rød farve i den ene sukermasse, og 1 tsk. af pebermynteekstrakten og grøn farve i den anden sukermasse. 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 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.