

Juleromkugler med appelsin

ca. 60 - 70 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Chokoladebund:

Smelt smør og chokolade over vandbad, eller i mikroovn i ca. 40 sek. Rør med håndmixer Choco Dream Icing & Frosting godt sammen med chokoladesmørblendingen. Tilsæt æg og rør massen godt igennem. Tilsæt vaniljesukker og mel og rør til massen er jævn. Hæld dejen i en aflang form 18x28 cm. med bagepapir i bunden.

Bag kagen midt i ovnen i 20-25 min. Kagen vil stadig være en smule våd i midten. Lad kagen køle på en rist i mindst 30 min.

Bagetid: 20 - 25 minutter

2 Romkugler:

Bræk chokoladebunden i mindre stykker, tilsæt finthakket Appelsinskal, revet marcipan, kakao, Romaroma og appelsinsaft, rør massen jævn med håndmixer med dejkroge. Vej stykker af 15 g af, og rul dem runde. Kom kuglerne på køl i mindst 1 time.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker rektangulær springform; 28 x 18 cm
termometer

Chokoladebund:

100 g smør
100 g hakket mørk chokolade
1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
2 æg str. M/L
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
80 g hvedemel

Romkugler:

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g), finthakket
80 g appelsinsaft (saften fra 1 appelsin)
100 g marcipan revet groft
100 g Dr. Oetker Baking Cocoa
1 Dr. Oetker Romaroma (38 ml)

Chokoladeovertræk:

300 g hakket mørk chokolade
55 g Dr. Oetker Kakaosmør

Pynt:

Dr. Oetker Christmas Party
Dr. Oetker Choco Mix eller hakkede mandler

3 Chokoladeovertræk og pynt:

Kom hakket mørk chokolade og kakaosmør i en skål, der kan komme i mikroovnen. Varm massen i 30 sek. ad gangen, og rør i massen imellem hver gang. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Herefter gives chokoladen kun 10 sek. ad gangen, rør imellem hver gang. Chokoladen skal nå en temperatur på ca. 31-32 °C og må ikke komme over 34 °C.

Kom chokoladen i et lille glas, hvor der er plads til at kuglerne kan dyppes i. Tag kun ca. 10 juleromkugler ud af køleskabet ad gangen. Dyp hver kugle i smelte chokolade, lad den dryppe af, sæt den på et stykke bagepapir og pynt med Christmas Party krymmel. Chokoladen i glasset kan varmes op på ny, hvis den begynder at sætte sig, så den er nemmere at arbejde med.

Opbevar juleromkuglerne på køl.

Tips:

Hvis der ikke er nok chokoladeovertræk, så rul resterende romkugler i krymmel eller hakkede mandler.

Chokoladekagen kan laves flere dage i forvejen eller fryses og tages op når romkuglerne skal laves. Du kan også købe kage til at lave romkuglerne af i stedet for at bage en selv.

Hvis du ønsker mere appelsinsmag, så brug 2 bægre Dr. Oetker Appelsinskal.

Opskriften er udviklet af dygtige Katja Astrup, du kan se de smukke kager hun kreerer på hendes Instagramprofil [@Katjaastrup](#)