

Konfekt med 4 himmelske smage | Liv Martine

ca. 25 stk. af hver smag



nem

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Mandelkugler:

150 g marcipan
50 g nougat
25 g Dr. Oetker Smuttede Mandler
50 g kakao

Romkugler:

150 g marcipan
1 ½ spsk. Dr. Oetker Romaroma
50 g nougat
25 g Dr. Oetker Smuttede Mandler , smuttede
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

Appelsinkugler:

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)
150 g marcipan
saft af ½ appelsin (ca. 2 spsk.)
50 g usaltede pistacienødder , blendede

Pebermyntekugler:

150 g marcipan
3 spsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteekstrakt
Kandiserede violer

Chokoladeovertræk:

500 g mørk chokolade

Mandelkugler:

Rul marcipanen ud til en lang pølse og del den i to på den lange led. Skær tynde stykker nougat og læg dem på den ene marcipan-strimmel. Læg smuttede mandler tæt sammen oven på nougat-strimlerne og læg den anden marcipan-strimmel ovenpå. Tril en konfektkugle for hver mandel og rul den i kakao – så er de klar til servering.

Romkugler:

Ælt marcipan og romaroma sammen. Rul massen ud til en pølse og del den i to på den lange led. Skær tynde stykker nougat og læg dem på den ene marcipan-strimmel. Læg smuttede mandler tæt sammen ovenpå nougat-strimlerne og læg den anden marcipan-strimmel ovenpå. Tril en konfektkugle for hver mandel og læg dem på køl mens de andre konfektkugler tilberedes. Når konfektkuglerne er overtrukket med chokolade, drysses de med hakkede mandler.

Appelsinkugler:

Hak appelsinskallen fint i en blender. Ælt marcipanen sammen med appelsinsaft og 2/3 af den hakkede appelsinskal. Tril 25 konfektkugler og læg dem på køl mens de sidste konfektkugler laves. Når appelsinkuglerne er overtrukket med chokolade, drysses de med blendede pistacienødder blandet med den sidste 1/3 af appelsinskallen.



Pebermyntekugler:

Ælt marcipan og pebermynteekstrakt sammen. Tril 25 konfektkugler og læg dem på køl mens chokoladen tempereres. Når pebermyntekuglerne er overtrukket med chokolade, drysses de med kandiserede violer.

Chokoladeovertræk:

Overtræk konfektkuglerne med tempereret chokolade: Hak 1/3 af chokoladen fint og kom den i en skål. Det er vigtigt, at skålen ikke er varmere end almindelig stuetemperatur. Hak resten af chokoladen og smelt den over et vandbad. Hæld en smule af den smeltede chokolade over et den hakkede chokolade og rør rundt. Gentag processen indtil alt den hakkede chokolade er smeltet i den separate skål. Hvis alt chokoladen ikke smelter, hældes lidt af chokoladen tilbage over vandbad. Hæld den opvarmede chokolade tilbage i den resterende chokolade og rør igen, indtil det hele er smeltet. Det er vigtigt, at chokoladen ikke bliver for varm (max. 32 °C), da den så ikke bliver blank og får et knæk, når den størkner. Brug evt. et chokolade- eller sukkertermometer til at holde øje med temperaturen.

Når konfektkuglerne er dyppet i chokolade, drysses de straks med den nævnte pynt, inden chokoladen stivner. Kombinationen af de kølede konfektkugler og en korrekt tempereret chokolade vil få chokoladen til at sætte sig med det samme.

Chokolade-temperering på YouTube:

Se hvordan du tempererer chokoladen korrekt på vores YouTube-kanal Kagerullen.

