


Risalamande julekugler | Bag live med Liv Martine

5 stk.

 avanceret Op til 120 Min.

Bag live med Oetker:

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

Særligt udstyr:

For at lave denne dessert, bestående af én lille rund kugle, indstøbt i en anden rund kugle, er det nødvendigt med særligt udstyr. Vi har brugt Silikomart kugleforme på ø 2,8 cm og ø 5,8 cm. Det er muligt at lave desserterne med andre silikoneforme, men det vil give et andet udtryk.

Man kan købe et bagekit på [Bagetid.dk](#), som indeholder de runde silikoneformene fra Silikomart samt Dr. Oetker ingredienserne fra opskriften. [Klik her for at se hvad bagekittet til risalamande julekuglerne indeholder](#)

Ingredienser:

Redskaber:

silikoneform, kugleformet; ø 2,8 cm og ø 5,8 cm
plastiksprøjte
Dr. Oetker engangssprøjtepose
stavblender
termometer

Kirsebærkugler:

1 blad Dr. Oetker Husblas
½ dl kirsebærsauce bær drænet fra
1 spsk. citronsaft
2 spsk. sukker

Risalamandemousse:

4 blade Dr. Oetker Husblas
½ dl vand
50 g sukker
300 g færdig risengrød
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 ½ tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
3 dl piskefløde

Modelleringschokolade:

50 g mørk chokolade
15 g Dr. Oetker Flydende Glukose
Dr. Oetker Gold Glitter Spray

Glaze:

6 blade Dr. Oetker Husblas
130 g Dr. Oetker Flydende Glukose
100 g sukker
90 g vand
100 g Nestlé sødet kondenseret mælk
150 g hvid kvalitetschokolade
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour

1 Kirsebærkugler:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm kirsebærsaube, citronsaft og sukker op i en gryde. Når sukkeret er opløst tages gryden af varmen. Vrid husblassen for vand og lad den smelte sammen med kirsebærsaube. Træk kirsebærsaube op i en plastiksprøjte og sprøjt den i de kugleformede silikoneforme (ø 2,8 cm). Kom kuglerne i fryseren i 3-4 timer indtil de er frosne. Bemærk at de ikke vil fryse hårdt som en isterning, men vil minde mere om en vingummi i konsistensen når de er frosne.

2 Risalamandemousse:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm vand og sukker op. Når sukkeret er opløst og sukkerlagen koger tages den af varmen. Vrid husblas for vand og lad det smelte ned i sukkerlagen. Vend herefter massen sammen med risengrød, Vanilla Paste og Mandelaroma. Pisk fløden til en letpisket flødeskum og vend det sammen med risengrøden. Kom risalamandemoussen i en sprøjtepose.

3 Samling:

Fyld silikoneformene (ø 5,8 cm) halvt op med risalamandemousse. Befri kirsebærkuglerne og placér dem i midten af moussen. Fyld formen op med risalamandemousse og kom kuglerne på frost i 3-4 timer. Når kuglerne er helt frosne løsnes de fra formene og samlingen renses let med en lille kniv, så kuglerne er helt glatte. Bemærk at kuglerne ikke vil fryse hårdt som en isterning, men vil minde mere om en vingummi i konsistensen når de er frosne.



4 Modelleringschokolade:

Imens kuglerne sætter sig forberedes pynten af modelleringschokolade:

Smelt chokoladen over et vandbad eller i mikrobølgeovn, så chokoladen netop er smeltet, husk at skålen holder varmen, så stop inden alt chokoladen er smeltet og rør rundt indtil det sidste er helt smeltet. Lad den køle lidt og rør derefter glukosesiruppen i chokoladen, rør kun til blandingen netop er rørt sammen og chokoladen begynder at sætte sig.

Kom massen i en frysepose og kom den på køl indtil den har sat sig, hvis den bliver for hård kan den kommes et par sekunder i mikrobølgeovnen, til den netop bliver blød nok til, at man kan ælte den igennem. Når modelleringschokoladen er æltet igennem, skal den have konsistens som en fast modellervoks. Form derefter toppe til julekuglerne og spray dem med Gold Glitter Spray.

5 Glaze:

Forbered først glazen, når moussekuglerne er gennemfrosne.

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm Flydende Glukose, sukker og vand op. Tag det af varmen når sukkeret er opløst. Rør herefter kondenseret mælk i. Vrid husblassen for vand og lad den smelte i den varme blanding.

Kom den hvide chokolade i en høj beholder og hæld den varme blanding over. Tilsæt Concentrated Red Colour og blend massen med en stavblender. Husk ikke at bevæge stavblenderen op og ned, da der vil komme luftbobler. Kom plastfolie på således at det rører glazen. Lad den køle ned til 35 °C, mål med et chokoladetermometer.

Placér de frosne moussekugler på en rist med et stykke bagepapir under og hæld glazen udover kuglerne, spray evt. med lidt guldglimmer. Lad glazen sætte sig, og sæt til slut en top af modelleringschokolade på hver kugle.

Anret desserterne på tallerkener og lad dem tøj i køleskabet ca. 2-3 timer inden servering.



Tips:

På vores temaside [Risalamande på mange måder](#), kan du finde mere inspiration til hvordan du kan servere din risalamande. Du kan her også finde vores opskrift på risengrød.

Der vil muligvis være kirsebærgelé og risalamandemousse tilovers. Dette kan støbes i en anden form eller kommes i serveringsglas.

Du kan også bruge andre forme til desserten, hvis du ikke har runde silikoneforme. Støb eventuelt desserten i en springform, så det bliver en stor kage.

Vi har udarbejdet en guide til hvordan der kan arbejde med chokolade på forskellige måder. [Se vores chokolade guide her](#)

