

KONFEKTOPSKRIFTER 2013

Hindbærrøm (NYHED 2013):

200 g marcipan
Hindbærekstrakt
200 g mørk bitter chokolade
Frysetørret hindbær

Riv marcipan på et rivejern. Tilsæt hindbærekstrakt og ælt det i marcipanen. Tril marcipanmassen til små kugler. Dyp kuglerne i smeltet mørk chokolade. Drys med frysetørret hindbær.

Abrikos surprise:

100 g soltørrede abrikoser
 $\frac{1}{2}$ dl Ouzo
200 g marcipan
100 g blød nougat
200 g lys chokolade
Skal af en økologisk appelsin

Hak abrikoser og læg dem i blød i Ouzo natten over. Riv appelsinskallen i små strimler og læg dem på bage papir. Drys sukker over skallen og tør det i ovnen. Riv marcipan på et rivejern og ælt abrikoserne i marcipanen. Skær nougat i små tern. Tril marcipanmassen til små kugler med et stykke nougat i midten. Dyp kuglerne i smeltet lys chokolade.

Pynt kuglerne med den kandiserede appelsinskal.

Mozartkugler:

200 g marcipan
50 g blød nougat
200 g mørk chokolade

Skær marcipan i passende stykker og tril dem til små kugler med et stykke nougat i midten. Dyp kuglerne i mørk chokolade. Pynt evt. med kandiserede violer eller nødder.

Svesker i cognac:

100 g svesker uden sten

$\frac{1}{2}$ dl cognac

200 g marcipan

200 g mørk chokolade

50 g hvid chokolade til pynt eller en smuttet halv mandel.

Hak sveskerne og læg dem i blød i cognac natten over.

Riv marcipan på et rivejern og ælt sveskerne i marcipanen. Tril herefter små kugler af massen, og dyp kuglerne i smeltet mørk chokolade og pynt med hakket hvid chokolade eller mandel.

Bountykugler:

250 g kokosmel

250 g flormelis

60 g blødt smør

1 pasteuriseret æggehvite

2-4 spsk. Fløde

Bland alle ingredienser og rør det sammen til en fast masse. Tril massen til små kugler. Dyp kuglerne i lys eller mørk chokolade. Drys med kokosmel.

Hasselnødde-karameller:

85 g smør

$2\frac{1}{2}$ dl kaffefløde

$2\frac{1}{2}$ dl lys sirup

170 g sukker

85 g mørk chokolade

170 g hakkede hasselnødder

Smelt smør og kaffefløde i en gryde.

Tilsæt sirup og sukker og bring blandingen i kog.

Smelt den mørke chokolade i massen og lad det koge i 45-60 min. ved svag varme.

Karamel-massen skal koge til man kan forme små dråber til kugler i koldt vand.

Rør de hakkede hasselnødder i massen og hæld det hele i en smurt form.

Stil blandingen koldt og vend først konfekten ud af formen lige inden den bliver hård.

Skær med det samme massen i små firkanter og lad dem stivne helt.

Nøddeknas med mørk chokolade:

100 g mørk chokolade

10 g palmin

Smeltes i en gryde ved svag varme

$\frac{1}{2}$ dl panderistede pinjekerner

$\frac{1}{2}$ dl mandelsplitter

$\frac{1}{2}$ dl havregryn

$\frac{1}{2}$ dl rosiner

Røres i den smeltede masse

Form massen som små toppe på bagepapir eller i mini-muffinforme

Lad toppene stivne i køleskabet

Nøddeknas med hvid chokolade:

800 g hvid chokolade

75 g palmin

3 dl tørrede røde bær

1,5 dl mandelsplitter

1 dl grofthakkede hasselnødder eller pistacienødder

Hvid chokolade og palmin smeltes over vandbad.

Bær, mandelsplitter og nødder blandes i.

Fordel massen i små papirforme og lad dem stivne i køleskabet.

Chokoladekugler med Kaluha:

500 g lys chokolade

1 dl piskefløde

5 spsk kaluha

Kakaopulver

Smelt lys chokolade med piskefløden ved svag varme.

Tilsæt kaluha og rør grundigt i massen.

Stil massen i køleskabet natten over.

Form kugler af massen og rul dem i kakaopulver.

Marcipanbomber:

100 g mørk chokolade
1 spsk mælk
1 pasteuriseret æggeblomme
15 g smør
100 g marcipan
Finthakkede mandler til pynt

Smelt den mørke chokolade og mælk i en gryde.
Rør æggeblommen og smør i den smeltede chokolade.
Riv marcipan i massen og rør det hele til en ensartet masse.
Sæt massen i køleskabet i ca. 3 timer.

Form små kugler af massen og rul dem i finthakkede mandler.

Marcipan med ingefær:

50 g syltet ingefær
100 g marcipan
800 g hvid chokolade
Hakkede mandler til pynt

Hak de syltede ingefær og ælt det i marcipanen
Rul massen ud i stænger og skær dem i små stykker

Rul marcipanstykkerne i smeltet hvid chokolade og drys med hakkede mandler.

Müslikugler:

200 g müsli
1 dl flormelis
50 g blødt smør
150 g mørk chokolade
125 g fint kokosmel

Bland müsli, flormelis og tempereret smør og tilsæt herefter smeltet mørk chokolade. Bland det hele sammen og form müsli-massen til små kugler, og rul dem til sidst i fint kokosmel.

Marcipankugler m. lakrids:

200 g marcipan
½ spsk Sød lakridssirup
100 g lys chokolade
100 g lakridspulver

Marcipan rives på et rivejern og æltes sammen med lakridssirup.
Massen rulles til små kugler og dyppes i lys chokolade.
Kuglerne rulles direkte i lakridspulver.

Moccakugler:

200 g marcipan
1 spsk whisky
1 tsk Nescafé
100 g mørk chokolade
Evt. kaffebønner til pynt

Riv marcipan på et rivejern. Opløs Nescafé i whisky og ælt det sammen med marcipanen. Tril marcipanen til små kugler og dyp dem i smeltet mørk chokolade. Pynt til sidst med en kaffebønne.

Brændte lakridsmandler- & nødder:

150 g nødder og mandler
85 g sukker
½ dl vand
2 tsk. Lakridspulver
1 stor spsk. Sirup

Alle ingredienserne puttes på en pande eller i en tykbundet gryde og varmes ved høj varme under omrøring. Når massen er kogt ind, fordeles nødderne på et stykke bagepapir til afkøling. Efter 5 min. Kan nødderne let skilles ad og nydes enten varme eller afkølede.