

KONFEKT

Bountykugler:

250g kokosmel

250g flormelis

60g blødt smør

1 pasteuriseret æggehvite

2-4 spsk. Fløde

Rulles i lys eller mørk chokolade

Nøddeknas:

100g mørk chokolade

10g 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

Hasselnødde-karameller:

Smelt 50g smør i $1\frac{1}{2}$ dl kaffebløde i en gryde.

Tilsæt $1\frac{1}{2}$ dl lys sirup og 100g sukker og bring blandingen i kog.

Smelt 50g mørk chokolade i massen og lad det koge i 45-60min ved svag varme.

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

Rør 100g 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.

Chokoladekugler med Kaluha:

Smelt 500g lys chokolade med 1dl piskefløde ved svag varme.
Tilsæt 5 spsk. kaluha og rør grundigt i massen.
Stil massen i køleskabet natten over.

Form kugler af massen og rul dem i kakaopulver.

Marcipan med ingefær:

Hak 50g syltede ingefær og ælt det i 100g marcipan
Rul massen ud i stænger og skær dem i små stykker

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

Marcipanbomber:

Smelt 100g mørk chokolade i 1 spsk. mælk i en gryde.
Rør 1 pasteuriseret æggeblomme og 15g smør i den smeltede chokolade.
Riv 100g 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.

Marcipankugler m. lakrids:

600g marcipan
4 spsk. kakaopulver
200g lys chokolade
100g lakridspulver

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

Pebermyntepastiller:

250g flormelis
1 pasteuriseret æggehvide
10 dråber pebermynteessens
Mørke chokoladeknapper

Sigt flormelis og pisk herefter den pasteuriserede æggehvide i til massen er smidig og let flydende. Smag til med pebermynteessens.
Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt små medaljer på et skærebræt beklædt med bagepapir. Pynt medaljerne med chokoladeknapper og stil dem på køl i et døgn.

Müslikugler:

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

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

Moccakugler:

200g marcipan
1spsk whisky
1tsk Nescafé
100g 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.

Svesker i cognac:

100g svesker uden sten

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

200g marcipan

200g mørk chokolade

50g hvid chokolade til pynt

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.