

Tema julekonfekt: Sarah Bernard



Nå skal dere få oppskriften på en av de beste konfektbitene jeg vet om. Sarah Bernard. Litt sprø, men samtidig seig, mandelbunn med en fløyelsmyk sjokoladesmørkrem dekket av et tynt lag mørk sjokolade. Jeg tigget meg til å få den av min skjønne og rause kollega, Anne, mot at jeg sverget at jeg aldri skulle gi dem som julegave til de på jobben. Så nå må du love å ikke lage disse til noen på skolen vår! Eller forresten. Du kan godt få gi noen til meg. Jeg skal ikke si det til noen.

Little drops of heaven:

(30-40 stk avhengig av størrelse)

Bunner:

300 gr malte mandler

3,5 dl melis

3 eggehviter

Krem:

3/4 dl sukker

3/4 dl vann

3 eggeplommer

150 gr romtemperert smør, i terninger

1-2 ss kakao (smak deg frem)

Glasur:

300-400 gr mørk sjokolade (gjerne av litt god kvalitet)

2 ss olje



Begynn med å koke sukkerlake av sukker og vann. Kok til det begynner å "tråde" seg, men heller for kort enn for lenge for da "sukrer" det seg. Avkjøl.

Sett ovnen på 200 grader. Mal mandler med mandelkvern, dette er viktig! Jeg har prøvd med foodprosessor og fikk ikke like bra resultat. Skill eggehvite og plomme, vær meget nøye med at det ikke kommer noe plomme i hviten. Bruk også helt rene og tørre boller/redskaper. Pisk eggehviter stive, tilsett gradvis melisen. Vend til slutt inn malte mandler. Form små topper som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk de litt ned, så de ikke er så høye. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter. De skal være lys gyldne. Avkjøl på rist.

Pisk eggeplommer. Rør sukkerlake forsiktig inn. Pisk inn litt og litt smør. Det vil antakelig se litt kornete og kjipt ut nå, men det pleier å ordne seg når du tilsetter kakao – da skal du få en luftig sjokoladekrem. Sprøyt små topper med sjokoladekrem på hver mandelbunn og sett de kaldt i 20 minutter. (Enten i fryseren, på verandaen eller til nød et iskaldt soverom.

Smelt sjokolade og olje over vannbad og rør så det er blandet. Dypp kakene i sjokolade og kjøøl ned igjen før du stabler de i bokser. Må oppbevares kjøølig. Perfekt å gi bort. Farlig gode.

