

Tema julekonfekt: Mozartkuler



Mozartkuler. Høres det ikke fancy og proft ut? Men nå skal jeg fortelle deg en hemmelighet: DET ER LATTERLIG ENKELT Å LAGE MOZARTKULER. Alt du trenger å gjøre er å handle inn noen få ingredienser, sette av litt tid, skru på litt julemusikk og brette opp erma. Resultatet er lekre marsipankuler fylt med myk nougat og trukket med mørk sjokolade. Mozartkuler ruler, ass.

Mozartkuler:

(ca 40-50 avhengig av størrelsen)

400 g råmarsipan (minimum 50 prosent mandler), jeg bruker merket Odense (lilla rull)

ca 100 g ferdig nougat (jeg bruker Anton Berg), bør være kald

200 g hakket mørk kokesjokolade, gjerne 70 %

50 g hvit skokolade til å dekorere med evt litt kakao



Skjær nougaten i små terninger og skjær like mange skiver av marsipanpølsen. (Jeg skjærer skiver på ca 0,5 cm). Pakk nougaten inn i marsipanen og trill kuler. Sett kjølig mens du smelter sjokolade i vannbad. (Ha en glassballe med sjokoladen over en gryte med litt vann. Kok opp og rør rundt i sjokoladen innimellom til den har smeltet. Viktig at det er dampen fra vannet som smelter sjokoladen. Selve vannet skal ikke komme i kontakt med glassbollen). Når sjokoladen er smeltet, dypper du kulene i sjokoladen. La overflødig sjokolade renne av før du setter kulene på et brett dekket med matpapir. Når sjokoladen har stivnet kan du ringle over hvit sjokolade (smeltet over vannbad). Det kan være lurt å bruke en sprøytepose eller en plastpose som du klipper et bitte lite hull i, så får du en jevn tykkelse på stripene. Sikt evt over litt kakao hvis du foretrekker det. Oppbevar kjølig i en tett boks.

