

# Tema julekonfekt: Hjemmelaget smilsjokolade



I dag ble det visst aldri lyst. Hverken ute eller inni meg, for å si det sånn. Et forsiktig snøfall ble erstattet av et malplassert, og lite godt mottatt, regnvær. I barnehagen møtte jeg på en minst like værsyk pappa som mente jeg burde legge ut et oppmuntrende innlegg på bloggen. Og hva er vel mer passende enn noen smil? ☺

### **Sjokoladehjerter med karamellfyll** (Magne, this one's for you):

Utstyr: sukkertermometer, konfektformer i silikon

(nok til to brett med hjerter i silikonform)

*ca 200 g (kjøp nok, tilfelle noe skjærer seg og du må begynne på nytt) sjokolade av god kvalitet, hakket*

#### **Karamell:**

*90 g sukker*

*10 g agavesirup (evt vanlig sirup)*

*10 g smør*

*1  $\frac{1}{4}$  dl fløte*

*100 g hvit sjokolade, finhakket*



Når du lager karamellen sier [oppskriften](#) følgende: Smelt sukker og agavesirup til karamell. Ta av platen, og rør inn smøret. Ha så i fløten, og rør til karamellen er smeltet. Ha i hakket, hvit sjokolade, og rør til all sjokoladen er smeltet. (Jeg opplevde at jeg måtte sette gryten tilbake på platen for å få smeltet alt, du kan evt ha over vannbad). Avkjøl litt og ha i en sprøytepose.



Det neste du må gjøre er å "temperere" sjokoladen. Ha sjokoladen i en glassskål over en gryte med litt vann. Vannet skal småkoke. Pass på at bollen ikke berører vannet. Vær veldig tålmodig når du smelter sjokoladen på svak varme. Rør hele tiden slik at varmen fordeler seg jevnt i sjokoladen. Varm sakte (så sakte du klarer) opp til 45 grader. Ta bollen vekk fra varmen og la sjokoladen så synke til 26 grader, rør godt mens den synker i temperatur også. (Du kan evt tilsette litt sjokolade som er hakket for å fremskynde prosessen). Varm så sjokoladen opp igjen til 31 grader. Vær veldig nøye også nå med å røre og bruk svak varme. Sjokoladen er nå temperert. Når den nå stivner blir den helt hard (akkurat som konfekt og annen sjokolade du kjøper i butikken). Ha sjokolade i alle formene og vipp den rundt slik at formen er helt dekket. Hell overflødig sjokolade tilbake i bollen og sett formene kaldt. (For en mer detaljert beskrivelse av sjokoladestøping kan du se [her](#)). Når sjokoladen er stiv, sprøyter du karamell i formene. La gjenstå 2-3 mm. Stryk nå et lag med temperert sjokolade over karamellen og skrap av overflødig sjokolade med feks en deigskrape. Avkjøl til sjokolade er helt stiv og trykk konfektene forsiktig ut av formen.



Ps. Disse laget jeg sammen med min supre kusine, Kristina. <3