Mørk konfekt med fyll av hasselnøtter og hvit sjokolade

For en tid tilbake ble jeg invitert til kreativt bakekurs med Per Sundnes. Kurset ble holdt hos Cakas, som er en spesialbutikk for bakeutstyr. Det var en utrolig hyggelig og morsom ettermiddag med masse inspirasjon og gode tips. Vi fikk blant annet lære å pynte cupcakes og støpe konfekt. Og fikk gode instruksjoner og kyndig veiledning av både Per Sundnes og de ansatte hos Cacas. Trivelige folk!

En av oppskriftene vi fikk var på noen nydelige konfekt med hvitt sjokoladefyll og ristede hasselnøtter. Jeg sliter litt med å gjengi eksakte mål med tanke på fyllet, oppskriften blir altfor stor. Men restene kan du jo bruke som kakefyll eller glasur. Farlig godt! Konfekten du ser avbildet i dette innlegget er de vi lagde på kurset.

Jeg ble introdusert for et fantastisk fenomen på kurset, nemlig non temp sjokolade. Dette er sjokolade som ikke trenger temperering, men som fortsatt stivner og gir en blank overflate. Dette sparer deg for masse arbeid.

Du trenger:

2 konfektformer, jeg liker silikon

ca 200 gram non temp sjokolade

Fyll:

ristede hasselnøtter, finhakket

215 g hvit sjokolade

0,75 dl Baileys

1,5 ss smør

0,5 dl fløte

Fyllet lager du ved å smelte hvit sjokolade, fløte og smør i vannbad. Tilsett baileys og avkjøl til romtemperatur.

For å lage selve konfelten: smelt sjokoladen over vannbad. Fortsett med å helle sjokolade over i formene. Slå formene ned i bordet, så evt luftbobler kommer opp. Hell overflødig sjokolade tilbake i bollen. Bruk en spatel til å stryke vekk sjokolade på toppen av formen. Du skal nå sitte igjen med et tynt skall sjokolade i hver form.

La dette stivne helt før du har litt hasselnøtter i formene og

sprøyter litt sjokoladefyll oppi. Du må ikke ha i for mye fyll, husk at du skal kunne “lukke” formene etterpå. Hell så (non temp) sjokolade over formen igjen og dunk formen i bordet for å unngå luftbobler. Bruk spatelen og dra/skrap vekk overflødig sjokolade, så du får en glatt og jevn bakside på konfekten. Sett kaldt til det stivner og klikk sjokoladen forsiktig ut av formene.