

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.



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.



**Tema julekonfekt: Mørke
sjokoladetrøfler med
pepperkakekrønsj**



I går fikk jeg spørsmål om jeg var ferdig med alle "syv slag" og jeg svarte som sant var at jeg ikke er ferdig med noe som helst. Jeg har knapt begynt! Det er forresten ikke viktig for meg å bake alle de tradisjonelle julekakene, men jeg lager alltid konfekt i desember. Hjemmelaget konfekt er perfekt å gi bort, smaker helt himmelsk og er mye enklere å lage enn mange kanskje tror. Hva MÅ du lage eller bake før jul?

Disse sjokoladetrøflene har en fløyelsmyk kjerne dekket med et tynt lag mørk sjokolade og tilslutt dekket av knuste pepperkaker som både gir en variasjon i tekstur og dessuten deilig smak. Du kan jo selvsagt rulle trøflene dine i hva du vil. Hva med kakao eller knuste, salte nøtter kanskje?



Julete sjokoladetrøfler:

(ca 35 trøfler)

2½ dl fløte

300 g mørk sjokolade, hakket

250 g mørk sjokolade, smeltet over vannbad

ca 10 pepperkaker (jeg brukte kjøpepepperkaker)



Begynn med å lage ganachen (dvs en blanding av sjokolade og fløte). Hakk den første mengden sjokolade og ha i en skål. Varm fløten opp til den så vidt koker. Hell fløten over sjokoladen og la det stå et minutt. Bruk en slikkepott og rør til du har en blank sjokoladekrem. La den stå å kjøle seg ned på kjøkkenbenken en time og sett den i kjøleskapet til den stivner (jeg pleier å la den stå over natta). Bruk en teskje til å skrape ut små kuler av sjokoladeganache. Jeg pleier å bruke fingrene til å forme de litt også. (JA, det blir litt klissete. MEN det er verdt det). Kulene vil se litt rustikke ut, men det blir bare fint. Legg kulene på en tallerken som du setter inn i kjøleskapet, mens du smelter den resterende mengden sjokolade.

Kok opp en kjele med litt vann. Sørg for at du har en skål (den må tåle varme) som passer oppå kjelen uten at den når ned til vannet. Ha sjokoladen i skålen og rør om av og til helt til den smelter. La den stå litt så den ikke er altfor varm, i mellomtiden knuser du pepperkaker. Ha kakene i en ren plastpose og knus de med en kjevle. Jepp, mæl løs og få ut all

førjulsfrustrasjon. Feels good. Ha smulene i en skål.

Ta sjokoladekulene ut av kjøleskapet og finn frem feks et grillspyd. Med spydet dypper du en og en trøffel i den smeltede sjokoladen før du ruller den i pepperkakesmuler og legger den på en ren tallerken. Fortsett slik til alle er ferdige. Du kan jo rulle kulene i ulik strø for variasjon. Avkjøl trøflene til sjokoladen er stivnet. Oppbevar kaldt i en tett boks.

