

**Den beste julekonfekten:  
Hjemmelaget Bounty-sjokolade**





Hallo desember! Er du her igjen? På tide å lage konfekt som er så god at den roper på deg helt fra boksen i kjøleskapet og med magiske evner tvinger deg til å spise den mot din vilje. Det er helt sant!

Jeg opplevde det jo akkurat. ☐

## **Bounty, baby!**

(ca 35-40 stk)

*ca 40 hele mandler*

*2¼ dl søtet kondensert melk, fås i velassorterte matbutikker*

*1 ss vaniljeekstrakt*

*110 g melis*

*200 g kokos*

*250–300 g mørk sjokolade*

Sett ovnen på 180 grader. Legg mandlene på et bakepapirkledd stekebrett og rist dem i midten av ovnen i ca 9 minutter, men pass på at de ikke brenner seg. Avkjøl.

Hell kondensert melk, vaniljeekstrakt og melis i en bolle og rør det godt sammen. Rør så inn kokos og sett bollen 30 minutter i fryseren. Ta den ut og trill små kuler. (Litt klissete, men verdt det!) Jeg fikk nesten 40 kuler, men det avhenger av hvor store du vil ha dem. Press fast en mandel på toppen på hver av dem. Sett så kulene i fryseren og la det stå i minst en time. Jeg lot mine stå natten over og det fungerte også bra. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Smelt sjokoladen over vannbad og avkjøl den litt. Dypp en og en kule i sjokoladen og legg det over på stekebrettet. Gjenta til alle kulene er dekket med sjokolade. Sett brettet i et kaldt rom til sjokoladen har stivnet. Oppbevar kulene i en (lyd)tett boks i kjøleskapet. Kos deg!



Denne oppskriften er fra [Passion for baking](#). Sjekk ut Manuelas fine blogg!

---

**Tema: Enkelt tilbehør til grillmat: Hot coleslaw**





Har du prøvd å lage coleslaw? Det er utrolig enkelt! Dessuten er det en av de rettene som bare blir bedre av å stå, hvilket betyr at du kan lage den dagen før du skal servere den. Eller to dager før. Coleslaw er en fresh og litt frekkere variant av den klassiske råkostsalaten. Ofte er den mild og snill på smak, men jeg liker den med litt attitude. Perfekt til grillet kjøtt eller fisk. Eller bare spise som den er.



**Come on coleslaw:**

*0,5 nykålhode, skåret i tynne strimler*

*3 gulrøtter, skrelt og revet*

*1 eple, skrelt og revet*

*0,5 rødløk, i tynne strimler*

*1 rød chili, finhakket, ta ut frøene før du hakker den*

*ca 1 dl rømme*

*ca 1 dl majones*

*litt sitronsaft ( fra ca 0,25 sitron)*

*1 ts sukker*

*salt og nykvernet pepper*



Ha alle ingredienser i en bolle og rør godt. Smak deg frem med citron, sukker og salt. La stå minst en time før du skal spise den.



---

**Tema: Enkelt tilbehør til grillmat: Urtepoteter**



Det er søndag, det er mai og det regner. Jeg ligger i senga på hytta og drikker bittesmå kaffekopper fra den bittelille Bialettikannen. Dampen fra kaffen stiger til himmels, og når jeg puster på den dannes røyksignaler som fyker til værs som usynlige meldinger. Jeg er sliten. Da jeg kom på jobb på fredag oppdaget jeg at jeg hadde tatt på meg to forskjellige sko, hvis du skjønner hva jeg mener. Helgen har vært fin, men altfor kort. Uken blir sikkert fin, men den er altfor kort den også. Når skal det bli tid til å bare være i våren? Til å grille med gode venner? Svaret på det er selvfølgelig at jeg bare må sette av tid. Prioritere. Men da skal jeg i allefall ikke bruke mye tid på å lage mat!

#### **Du trenger:**

*ca 10-12 små amandiepoteter*

*3-4 ss GOD olivenolje*

*2-3 ss sitronsaft*

*1 fedd hvitløk, finhakket*



*1 raus håndfull blandede urter (jeg hadde timian, basilikum og bladpersille), hakket*

*2 vårløk, skivet*

*salt og nykvernet pepper*

Kok potetene møre og hell av vannet. La potetene stå i gryten uten lokk og dampe litt av seg. Del potetene i tre (jeg liker å beholde det tynne skallet på). Mens potetene fortsatt er varme ringler du over olivenolje og skviser over et par ts sitrønsaft. Bland inn urter, vårløk og hvitløk og smak til med salt og nykvernet pepper. Smaker digg dagen derpå også.



**Tema** **julekonfekt:**  
**Sjokoladeboller med havregryn**  
**og kokos**





Husker du disse? Jeg avslutter raden av årets julekonfekt med denne gamle slageren og kanskje min personlige favoritt. Jeg begynte å lage dem allerede som barn, men da kalte vi dem for

noe helt annet og som i dag ville vært **meget** politisk ukorrekt. Ikke døm oss! Det er bare det at på den tiden visste vi ikke bedre. Vi gikk i høyvannsbukser, hadde stållugg og hørte på Milli Vanilli. Men **nå** vet vi bedre. Pappaen til Pippi er sydhavskonge og vi går i bukser med riktig lengde. Sånn er det med den saken.

### **Sydhavsboller:**

(ca 25-30 stk avhengig av størrelse)

*125 gr smør, romtemperert*

*80 gr sukker*

*0.5 ts vaniljesukker*

*30 gram kakao (evt litt mindre avhengig av hvor sterk kakaosmak du vil ha)*

*ca 0,5 dl sterk kaffe, prøv deg frem med spiseskjeer*

*3 dl havregryn*

*kokos til å rulle bollene i*

Rør sammen smør, sukker, vaniljesukker, og kakao. Bland inn havregryn og smak til med kaffe. Trill boller som du ruller i kokos. Oppbevar kjølig i en tett boks.





---



# 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

---

# 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 skololade 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 iskalde 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 kjøøl. 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 ulike strø for variasjon. Avkjøl trøfflene til sjokoladen er stivnet. Oppbevar kaldt i en tett boks.



---

## **Tema kveldskos: Tropisk smoothie**



Hvis du hadde kjent meg, ville du visst at jeg ikke er noen ballerina. Jeg er ikke grasiøs, jeg lærte å sykle sent, det krever stor konsentrasjon for meg å stå på bare ett ben under styrkeøvelser på trening. Likevel synes jeg ikke at jeg gjør annet enn å balansere. På den fine linjen mellom å være tydelig, men ikke for streng (mamma, lærer..). Være sosial, selv om jeg elsker å være alene. Holde meg på rett kjøll over

toppen av taket: i det jeg gleder meg over noe hyggelig eller føler meg fornøyd med noe, vakler jeg snart mot den andre siden hvor jeg tenker at i et langt tidsperspektiv blir våre liv små og ubetydelige og verden er urettferdig osv, osv. Når jeg lager mat balanserer jeg smaker hele tiden og i det jeg er litt oppesen over noe jeg tester ut som blir godt (biola i pannekaker), så kan neste prosjekt gå riktig ille. (Biola i havregrøt er IKKE godt, så det kan du spare deg for å prøve). Smoothie blir godt nesten uansett, synes jeg. Og det er helt greit å slumse litt med ingrediensene. Dessuten egner det seg godt som litt vitamininnsprøyting en bekmørk novemberkveld. Lukke øynene og tenke på sommer? Eller forresten, jeg øver jo på å leve i nuet.. **Filler'n!** Der var den dumme balansegangen igjen. ☐

### **Tropisk smoothie (oppskrift for deg som ikke har lyst til å slumse):**

*3 dl frossen tropisk fruktblending fra Coop (melon, mango og ananas)*

*1 banan, i biter*

*1 dl appelsin juice (vi liker Tropicana)*

*3-4 dl biola naturell*

*Noen spiseskjeer müsli of your choice (prøv noen av [disse](#) oppskriftene)*

Ha frukt, juice og biola i en blender og kjør til alt er blandet godt. Server med litt müsli og kanskje noen friske bær.



Inspirasjon til denne oppskriften fikk jeg fra Elisabeth på jobben min, som er råflink til å lage mat. Ü

---

# Tema

## Krydderpopcorn

# kveldskos:

Jeg er lærer. Jeg liker jobben min. Jeg har verdens beste elever. Nå er det tid for utviklingssamtaler og jeg skal vurdere alle 21. I et skjema på åtte sider. Det blir mange sene jobbkvelder.

Nå sitter jeg her og kjenner på at jeg er GLAD for at jeg ikke skal bli vurdert over åtte sider, det ville ikke vært et vakkert skue.



**Bollefruas karakterkort høst 2013:**

*Mamma: m/g*

*Kone: g/m*

*Gym: ng*



*Språk: m-*

*Matte: g-*

*Heimkunnskap: m*

*Religion: m+*

*Selvkontroll: ng+*

*Orden: g-*

*Oppførsel: g+*

Sånn ut på kvelden, hender det at jeg trenger ny giv. Ikke bare når jeg jobber, det er rett og slett hyggelig å kose seg litt! Bollefrua har et nytt tema, nemlig kveldskos. Første innslag er dette popcornet med en ny og litt julete vri. Perfekt for mørke november og desemberkvelder!

### **Krydderpopcorn:**

(en middels stor bolle)

*100 gram upoppede popcornkjerne*

*1-2 ss solsikkeolje*

*1 ts kanel*

*1 ts cumin*

*1 ts paprikapulver (jeg brukte røkt)*

*25 gram usaltet smør*

*2 ts sukker*

*0,5 ts salt*

Ha olje i en tykkbunnet kjele og sett varmen på maks. Ha kjerne i ganske raskt og hiv på lokket. Du vil snart høre at det begynner å poppe. Rist på kjelen innimellom. Når det

begynner å poppe sjeldnere, må du ta gryten av varmen og helle popcornet i en stor bolle. Smelt smør og bland inn krydder, sukker og salt. Ha smørblandingen over popcornet og bland GODT. Kos deg! <3



Ikke bare jobb, litt påfyll også. I dobbel forstand. ;)