Punsjeboller med nøtter

Ingredienser



100 g kokesjokolade
5 dl myke kakesmuler (se tips)
3 dl solbærsyltetøy (se tips)
0,5 dl brun rom
75 g skåldede, hakkede mandler

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i vannbad. Bland i kakesmuler, syltetøyet og rom. Kna også inn fint hakkede, skåldede mandler. Prøv deg frem med mengden syltetøy; deigen skal være nokså løs, men likevel fast nok til å kunne forme runde baller med hendene.

Form baller og rull dem i sjokoladestrøssel.

Legg dem på et brett og sett i kjøleskapet i et par timer, så de blir faste i konsistensen.'

Legg punsjebollene i en pose eller boks. Oppbevar kjølig.

Tips

♥ Du kan bruke myke kakerester fra sjokoladekake uten fyll.

♥ Jeg synes solbærsyltetøy gir fantastisk god smak, men du kan fint bruke f eks bringebærsyltetøy eller blåbærsyltetøy i stedet.

♥ Du kan få kjøpt små poser med ferdig opphakkede, skåldede mandler. Punsjebollene blir ekstra fine hvis du bruker disse fremfor nøtter som du hakker selv, fordi størrelsen på nøttebitene da blir jevnere. Du finner dette i de fleste matvarebutikker i samme hylle som krokan, mandelflarn og annen kakepynt.

♥ Punsjeboller med nøtter er holdbare lenge i kjøleskapet.

♥ Se også **Punsjeboller (med syltetøy)**, som er basert på samme oppskrift som denne. For en varianter uten syltetøy, se **Punsjeboller** og **Punsjeboller med mild smak**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/punsjeboller-med-notter