Sveitserpastiller

Ingredienser



ca 300 g melis
1 stor eggehvite
ca 4 dråper peppermynteolje

Pynt:
50 g kokesjokolade eller
små sjokoladepastiller (se tips)

Fremgangsmåte

Kna sammen melis (og eventuelt litt tragant, se tips) og eggehvite til en smidig deig. Tilpass mengden med melis til du får en smidig masse som er lett å kna. Kna inn peppermynteolje (se tips).

Trill små kuler som trykkes litt flate. Sett dem på et brett dekket med matpapir. Trykk en sjokoladepastill ned i midten på hver kule, eller lag en liten grop og drypp i en dråpe smeltet kokesjokolade (se tips). Sett brettet med konfekten i kjøleskapet over natten, slik at "Sveitserpastillene" stivner.

Oppbevar "Sveitserpastillene" kjølig i en liten boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Vær veldig forsiktig når du tilsetter peppermynteolje. Den er svært sterk i smak, så noen få dråper er tilstrekkelig. Peppermynteolje fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, på apoteket og hos hobbybutikken Panduro.

Kna eventuelt inn 1 knivsodd tragant inn i deigen (kjøpes på apoteket). Da blir massen enda smidigere, men det er ikke noen nødvendig ingrediens.

Små, mørke sjokoladepastiller finner du blant annet i konfektesken "Dessertsjokolade" (disse er brukt på bildet). Du kan også bruke sjokoladedråper eller svarte Non Stop. Eller du kan smelte kokesjokolade og lage en liten grop i hver kule som du så fyller opp med den smeltede sjokoladen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sveitserpastiller