Punsjeboller med mild smak



Ingredienser

100 g smør
1 dl melis
1 ts vaniljesukker
1-2 ss kakao
1-2 ss melk
3 dl kakesmuler (se tips)

Pynt:
200 g melkesjokolade
sjokoladekrymmel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn vaniljesukker og kakao. Tilsett kakesmulene og litt melk så du får en passe myk konsistens på deigen.

Form sjokolademassen til runde kuler. Sett dem på et brett dekket med bakepapir og sett brettet i kjøleskapet i 1 time.

Smelt melkesjokoladen. Dypp hver punsjebolle i melkesjokolade og sett dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet.

Dryss over sjokoladestrøssel som pynt. Sett brettet tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Da kan kulene fjernes fra brettet og legges i en pose eller kakeboks. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Punsjebollene blir best hvis du bruker sjokoladekakesmuler. Bruk helst myke kakesmuler til denne oppskriften. Smuler av myk sjokoladekake egner seg spesielt godt, så hvis du har rester fra en langpannekake har du et svært godt utgangspunkt!

♥ Denne oppskriften er uten rom, som gjør den ekstra barnevennlig. Hvis du synes at det bør være litt romsmak for i det hele tatt å kunne kalle dette for Punsjeboller, kan du tilsette noen dråper romessens (som jo såklart er alkoholfri).

♥ Se også oppskrift på **Punsjeboller** (som inneholder rom) og se **Punsjeboller (med syltetøy)**, som er basert på en litt annen oppskrift enn denne. Liker du nøtter, bør du sjekke ut oppskriften **Punsjeboller med nøtter**.

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

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