Fiken- og sjokoladekonfekt



Ingredienser

2,5 dl mandler
400 g tørkede fiken
100-150 g kokesjokolade
2 ts vaniljesukker
150 g melis

Fremgangsmåte

Start med å ha mandlene i en food processor med hakkekniv. Kjør en kort stund, til mandlene er grovt hakket. Ha så oppi fikenene (se tips) og kjør videre på full hastighet til fikenene blir til mos (dette tar et par minutter).

Smelt 100 g kokesjokolade (dette gjøres raskt i mikro), og tilsett sammen med melis og vaniljesukker. Fortsett å kjøre på full hastighet til fikenmassen begynner å samle seg. Dersom fikenmassen virker for tørr i konsistensen (den skal kunne klemmes sammen med hendene), tilsett 50 g ekstra smeltet sjokolade.

Ha gjennomsiktig plastfolie i en liten brødform som rommer 1 liter. La plastfolien stikke opp over kanten på formen, slik at du kan ta tak i den etterpå for å løfte ut konfektkaken. Press fikenmassen jevnt ned i bunnen på formen. Sett formen et par timer i kjøleskapet, til massen har stivnet.

Løft konfekten ut av formen ved å ta tak i plastfolien. Skjær kaken opp i skiver før servering.

Tips

Det er viktig at fikenene du bruker er myke i konsistensen, ellers vil konfektmassen bli for tørr. La fikenene eventuelt ligge en stund til oppbløting i litt kokende vann før de moses sammen med de øvrige ingrediensene.

"Fiken- og sjokoladekonfekt" oppbevares kjølig. Se også oppskrift på "Fikenkuler".

Konfekten smaker nydelig sammen med litt pisket krem som er smaksatt med melis og konjakk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fiken-og-sjokoladekonfekt