Bountykuler

Ingredienser



50 g smør
0,5 dl lys sirup
0,5 dl melis
2 dl kremfløte
200 g kokos

Pynt:
200 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha smør, sirup, melis og kremfløte i en kjele. La blandingen småkoke i ca 5-10 minutter, til massen blir gyldenhvit og seig (sirupsaktig) i konsistensen (pass nøye på at varmen ikke er for sterk, se tips). Ta kjelen av platen og bland inn kokos. Avkjøl blandingen til den blir fast nok til å kunne formes (det kan være greit å la kjelen stå i kjøleskapet i noen timer hvis du synes blandingen er for løs).

Form kokosmassen til små kuler med hendene (det kan lønne seg å fukte hendene med vann innimellom trillingen). Legg kokoskulene på et brett som er dekket med bakepapir. Sett brettet i kjøleskapet i et par timer, til kulene har stivnet.

Smelt kokesjokoladen i en metallbolle over vannbad. Dypp kokoskulene raskt i sjokoladen ved hjelp av to gafler og legg dem tilbake på brettet med bakepapir. Sett brettet med de glaserte kulene tilbake i kjøleskapet. La stå kaldt
til sjokoladen har stivnet.

Løsne "Bountykulene" fra bakepapiret og ha dem i en tett boks med matpapir mellom lagene. Oppbevares i kjøleskapet (se tips).

Tips

Pass på at du ikke koker kokosmassen for lenge og på for sterk varme, ellers danner det seg brun og seig karamell. Kokosmassen skal fortsatt være så å si hvit i fargen (eventuelt bare med en litt gylden nyanse) også etter at den er kokt.

Konfekten er meget holdbar. Den bør absolutt oppbevares i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladen og konfekten blir klissete.

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

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