Oreokuler

Ingredienser



300 g Oreokjeks
150 g kremost naturell

Pynt:
200 g kokesjokolade
kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til smuler i en food processor. Bland i romtemperert kremost til en bløt sjokolademasse.

Form små, runde kuler som settes på et brett dekket med bakepapir. Det blir ca 20-25 stk. Massen er litt klissete, så det lønner seg å skylle hendene ofte. Sett brettet med kulene i fryseren i minst 1 time, så de blir faste og helt kalde (alternativt i kjøleskapet over natten).

Smelt kokesjokoladen (eventuelt sammen med 1 ts delfiafett). Dypp de kalde kulene raskt i sjokoladen (bruk to gafler til det) og sett dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet. Alternativt kan du sette kulene rett i små konfektformer som jeg har gjort. Dryss over litt kakestrøssel før sjokoladen rekker å stivne.

Sett konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Fyllet blir såpass bløtt at det er viktig at kulene er helt kalde før de dyppes i den smeltede sjokoladen. Oppbevar kulene gjerne i fryseren helt til de glaseres.

♥ I stedet for kakestrøssel kan du pynte "Oreokuler" med å ringle over smeltet hvit sjokolade. Vent i så fall til den mørke sjokoladen har stivnet helt i kjøleskapet før du ringler over noen striper hvit sjokolade.

♥ "Oreokuler" har lang holdbarhet i kjøleskapet, men all erfaring tilsier at de forsvinner raskere enn du kan forestille deg:-) Det lønner seg å oppbevare "Oreokuler" i kjøleskapet helt frem til de skal spises. Står de lenge i en skål på bordet, blir sjokoladen myk og konfekten litt klissete.

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

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