Punsjestenger

Ingredienser



100 g kokesjokolade
5 dl myke kakesmuler (se tips)
3 dl aprikossyltetøy (se tips)
0,5 dl brun rom

Pynt:
500 g marsipan eller fondant (se tips)
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i vannbad. Bland i kakesmuler, syltetøyet og rom. Prøv deg frem; deigen skal være nokså løs, men likevel fast nok til å kunne forme deigen med hendene.

Form deigen til små pølser på størrelse med små sossisser. Kle hver pølse med farget marsipan eller fondant som er kjevlet ut på forhånd.

Legg pølsene på et brett dekket med bakepapir og sett i kjøleskapet i 1 time.

Smelt kokesjokoladen. Ta punsjestengene ut av kjøleskapet og dypp sidene i smeltet sjokolade. Legg kakene tilbake på brettet og deretter i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Deretter kan punsjestengene legges i en pose eller i en boks. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Akkurat som Punsjeboller, går det an å lage Punsjestenger"med forskjellige type kakesmuler. Selv synes jeg resultatet alltid blir best om man bruker rester av myk sjokoladekake.

♥ Aprikossyltetøy kan byttes ut med f eks bringebærsyltetøy eller blåbærsyltetøy.

♥ Jeg liker smaken av marsipan mye bedre enn smaken av fondant og bruker derfor helst farget marsipan.

♥ Oppbevar Punsjestenger kjølig, ellers smelter sjokoladepynten og kakene blir klissete.

♥ Se **Punsjeboller (med syltetøy)** som er basert på samme oppskrift. Se også **Punsjeboller**, **Punsjeboller med mild smak** og **Punsjeboller med nøtter**.

♥

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

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