Hvit issjokolade



Ingredienser

100 g delfiafett
250 g hvit sjokolade
25 g melis
- -
2-3 ss pasjonsfruktsaft eller annen fruktjuice eller 1 ss likør (kan sløyfes)
skåldede mandler (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp hvit sjokolade og smelt i det varme delfiafettet. Rør i melis og til blandingen blir jevn.

Hvis du vil ha litt friskere smak, kan du smake til med litt romtemperert fruktsaft eller likør (ikke ta for mye, ellers stivner ikke issjokoladen - bare litt for å sette smak).

Sett små former på et brett som passer i kjøleskapet. Legg eventuelt en skåldet mandel i bunnen av hver form, men dette kan fint sløyfes om du vil ha konfekt uten nøtter. Fyll opp formene med sjokoladeblandingen ved hjelp av to teskjeer.

Sett brettet i kjøleskapet til konfekten har stivnet.

Tips

Den ferdige konfekten oppbevares i en skål eller boks i kjøleskapet. Settes frem på bordet rett før servering.

I stedet for å ha en skåldet mandel i bunnen av hver konfekt, kan du drysse litt forskjellig kakepynt (kakestrøssel, sukkerperler, hakkede nøtter eller sjokoladekuler osv) på toppen av konfekten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvit-issjokolade