# Bountykuler med mørk sjokolade




**Ingredienser**

♥ 100 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 1 dl melis
♥ 4 dl kremfløte
♥ 400 g kokos

Pynt:
♥ 400 g mørk sjokolade (se tips)
♥ 50 g delfiafett
- -
♥ kokosdryss

**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 mørk sjokoladen sammen med delfiafett i en metallbolle over vannbad.

Dypp de kalde kokoskulene raskt i sjokoladen ved hjelp av to gafler og legg dem tilbake på brettet med bakepapir. Dryss over kokos til pynt før sjokoladen setter seg, slik at kokosen fester seg godt til sjokoladen.

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.

♥ Bruk mørk sjokolade av god kvalitet, gjerne mørk overtrekkssjokolade hvis du får tak i. Alternativt kan du bruke vanlig mørk kokesjokolade (med 70% kakaoinnhold), men da anbefaler jeg å smelte sjokoladen sammen med litt delfiafett, så den smeltede sjokoladen blir litt mer tyntflytende.

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

♥ Prøv med et par dråper peppermynteolje i kokosblandingen - det blir faktisk supergodt! 🙂

♥ Oppskriften gir nærmere 100 Bountykuler. Det er selvsagt ikke noe i veien for å halvere oppskriften hvis du vil lage færre.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bountykuler-med-mork-sjokolade