Sjokoladekonfekt med karamellisert melk (dulce de leche)



Ingredienser

Sjokoladeformer:
♥ 700 g kokesjokolade

Fyll:
♥ 400 g dulce de leche

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis
♥ 1 dl karamellsaus

Fremgangsmåte

Smelting av sjokolade:
Når man skal lage sjokoladekonfekt, er det viktig at man bruker temperert sjokolade. Dette for at den stivnede sjokoladekonfekten skal bli blank og tåle å stå i romtemperatur uten å bli klissete og smelte.

Jeg anbefaler å smelte sjokoladen over vannbad, dvs. å ha sjokoladen i en skål som settes over en kjele med kokende vann men uten at skålen kommer i kontakt med vannet. Sjokoladen smelter da på en skånsom måte av varmen som kommer fra dampen.

Hakk opp 500 g av kokesjokolade og la den smelte over vannbad. Rør sjokoladen glatt. Ta så kjelen av platen og tilsett resten av den grovhakkede sjokoladen i skålen med den varme, flytende sjokoladen. Rør innimellom slik at også resten av sjokoladen smelter. La så den smeltede sjokoladen stå mens du rører i den av og til, helt til den er ca 30-32°C. Sjokoladen skal da fortsatt være flytende, men litt

tykkere.

Støping av sjokoladeformer:
Hell smeltet sjokolade i hver av silikonformene. Bruk deretter baksiden av en teskje for å smøre litt rundt i sjokoladen slik at den dekker hele halvkulen.

Hold så formen opp ned over et brett. Stå slik en stund og beveg litt på formen slik at overflødig sjokolade renner ut.

Bruk en spatel og skrap vekk overflødig sjokolade på toppen av formen. Sett deretter formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet (det tar maks 30 minutter).

Fylling av formene:
Ha karamellisert melk (eller annet fyll du måtte ønske å bruke, se tips) i en sprøytepose.

Fyll opp formene, men husk at du må ha plass til smeltet sjokolade på toppen.

Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter så fyllet blir fast.

Tetting av formene:
Hell resten av den tempererte sjokoladen oppi formene så det legger seg over fyllet. Bank formen litt forsiktig i bordet slik at luftbobler forsvinner og sjokoladen legger seg tett rundt fyllet i formen. Bruk igjen en spatel og skrap vekk overflødig sjokolade.

Sett formen i kjøleskapet i 1 time så sjokoladen stivner skikkelig.

Servering:
Nå sjokoladen har stivet, er det bare å ta ut sjokoladekonfekten ved å dytte opp silikonformene.

Sjokoladekonfekt med karamellisert melk smaker fantastisk godt servert sammen med vaniljeis og karamellsaus!

Tips

♥ Det er lettest å lykkes med smelting av sjokolade dersom man smelter over vannbad. Synes du den smeltede sjokoladen har blitt for tykk, kan du sette skålen tilbake over vannbadet en stund.

♥ Ikke bli skremt av det jeg skriver om temperering av sjokolade. Det er ikke noe mer mystisk enn at sjokoladen bør avkjøles slik at den blir mer tyktflytende enn når den er helt nysmeltet. Man får ned temperaturen på den smeltede sjokoladen ved å ta kjelen av platen og så ha i mer sjokolade, derfor smelter jeg ikke all sjokolade på en gang.

♥ Karamellisert melk (dulce de leche) fås kjøpt i mange butikker. Alternativt kan du bruke norsk HaPå eller **Hjemmelaget Dulce de leche**. Du kan fylle konfekten med mye annet godt også, f eks sjokolademousse, mintfyll, salt karamell, hvit sjokolademousse osv osv....

♥ Sjokoladeformen jeg har brukt her gir nokså store konfektbiter (derfor trengs det nokså mye kokesjokolade), men konseptet er helt det samme dersom du bruker mindre former. Det supre med denne formen er at den både er stabil i tillegg til at selve halvkulene er laget av fleksibel silikon. Formen tåler både frysing og steking, og er derfor også veldig godt egnet til å lage porsjonskaker, fromasjdesserter og iskremdesserter osv, som da får lekker halvkulefasong og som man altså kan dytte ut på samme måte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekonfekt-med-karamellisert-melk-dulce-de-leche