Sjokoladekonfekt med salt karamell



Ingredienser

♥ 400 g Freia Dronning kokesjokolade

Karamellfyll (se tips):

♥ 100 g sukker
♥ 1 ss vann
♥ 50 g smør
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 0,5 ts maldonsalt (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Støping av konfektformene:
Start med å smelte sjokolade. Jeg synes dette er tryggest å gjøre i en skål over vannbad (se tips). Sjokoladen smelter gradvis og skånsomt når det gjøres over vannbad. Avkjøl den smeltede sjokoladen til den er ca. 30°C (se tips).

Finn frem ren tallerken og konfektformer. Start med å fylle en av formene helt opp med smeltet sjokolade. Jeg bruker en skje for å få sjokoladen jevnt fordelt. Bank formen lett i bordet slik at sjokoladen legger seg helt i bunnen av konfektformene og du fjerner luftbobler. Skrap av overflødig sjokolade som legger seg oppå formen.

Snu så silikonformen opp ned slik at overflødig sjokolade renner ned på tallerkenen. Sett silikonformen i kjøleskapet og gjenta med den andre formen.

Overflødig sjokolade som nå ligger på tallerkenen skal du ta vare på. Skrap den av med en slikkepott og tilbake ned i skålen som står over vannbadet.

Karamellfyll:
Ha sukker og vann i en liten, tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar cirka 10 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i cirka 5 minutter under stadig omrøring. Tilsett vaniljepasta og litt maldonsalt hvis du vil ha salt smak på karamellen.

Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur.

Ha den avkjølte karamellen i en sprøytepose og klipp et lite hull i enden. Ta formene ut av kjøleskapet når sjokoladeskallet har stivnet. Fyll opp med karamell. Husk at det må være litt plass igjen til å ha sjokolade på toppen. Sett formene tilbake i kjøleskapet i ca. en halvtime slik at karamellfyllet får satt seg.

Tetting av formene:
Ta formene ut av kjøleskapet. Fyll opp toppen av formene med resten av den smeltede sjokoladen. Sett formen på en tallerken og skrap med en spatel, stekespade eller lignende, slik at overflødig sjokolade fjernes og toppen blir glatt. Gjenta med den andre formen.

Sett begge formene i kjøleskapet, gjerne i en times tid så sjokoladekonfekten stivner ordentlig.

Trykke ut konfekten:
Når sjokoladen har stivnet helt, er det lett å trykke sjokoladekonfekten ut av silikonformene. Bruk en liten kniv til å skjære vekk overflødig sjokolade som har festet seg til konfekten. Ikke ta for mye på konfekten med fingrene, for å unngå fingermerker og at sjokoladen smelter. Legg konfekten på en asjett eller liten boks og oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Når du smelter sjokoladen, er det viktig at du ikke lar vannet fosskoke slik at du får vanndamp i sjokoladen, for kommer det vann i sjokoladen, vil den raskt kunne korne seg.

♥ Du kan alternativt smelte sjokoladen i en skål i mikroen. Varm da sjokoladen i 1 minutt av gangen. Rør rundt mellom hver gang og slutt når sjokoladen har nesten smeltet. La da sjokoladen stå i noen minutter til den smelter helt.

♥ For at konfekten skal holde bedre og ikke smelte for raskt når du tar i den, bør du temperere den smeltede sjokoladen før du har den i formene. I praksis betyr det bare å avkjøle den smeltede sjokoladen til den er ca. 30°C.

♥ Lag gjerne karamellen klar dagen i forveien og la den stå i romtemperatur over natten. Oppskriften på karamellfyll er liten siden det ikke er mye som trengs til konfekten, så bruk en liten kjele når du koker den. Jeg pleier imidlertid å lage tredobbel porsjon av det som er angitt når jeg først er i gang, og sparer da resten av karamellen til andre anledninger. Karamellen oppbevares best i tett beholder og i romtemperatur, så den holder seg myk.

♥ Silikonformer til sjokoladekonfekt fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker. Som et alternativ kan du også bruke lysmansjetter, som også fungerer fint som små aluminiumsformer. Lysmansjetter er beregnet på lys som settes i lysestake og fås kjøpt i matbutikker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekonfekt-med-salt-karamell