Sjokoladekonfekt med mintfyll



Ingredienser

♥ 400 g Freia Dronning kokesjokolade

Mintfyll:

♥ 250 g melis
♥ 1 stor eggehvite
♥ 5-10 dråper peppermynteolje

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. Finn frem ren tallerken og konfektformer. Start med å fylle en av formene helt opp med smeltet sjokolade. Jeg bruker en skje til å fordele sjokoladen utover.

Bank formen lett i bordet slik at sjokoladen legger seg helt i bunnen av konfektformene og du fjerner luftbobler. Snu så silikonformen opp ned slik at overflødig sjokolade renner ned på tallerkenen. Skrap bort overflødig sjokolade oppå formen. Sett silikonformen i kjøleskapet og gjenta med den andre formen.

Overflødig sjokolade på tallerkenen skraper du av med en slikkepott og tilbake ned i skålen som står over vannbadet.

Mintfyll:
Til mintfyllet blandes eggehviten sammen med melis og noen dråper

peppermynteolje til en glatt masse. Ha mintfyllet i en sprøytepose og klipp et lite hull i enden. Ta formene ut av kjøleskapet når sjokoladeskallet har stivnet. Fyll opp med mintfyllet, men 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 mintfyllet 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 og sett så begge 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.

♥ Peppermynteolje fås kjøpt i noen kjøkkenutstyrsbutikker og på apoteket. Husk at peppermynteolje har sterk smak, så noen få dråper er nok!

♥ Silikonformer til sjokoladekonfekt fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker. Som et alternativ kan du også bruke lysmansjetter, som også fungerer som små aluminiumsformer. Lysmansjetter fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene.

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

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