Troikakonfekt med appelsin



Ingredienser

♥ 400 g marsipan (se tips)
♥ 200 g nougat (se tips)
♥ 2 pk appelsingelépulver (se tips)
♥ 5 dl vann eller appelsinjuice (se tips)

Overtrekkssjokolade:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 30 g delifiafett

eller

♥ 250 g overtrekkssjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem en liten langpanne (ca 20x30 cm) og kle den med bakepapir.

Kjevle ut marsipanen til en firkant som er akkurat stor nok til å dekke bunnen av formen (den utkjevlede marsipanen blir da ca. 0,5 cm tykk).

Smelt nougaten (gjøres enten over vannbad eller i en skål i mikroen). Avkjøl litt før du brer nougaten over marsipanen i et jevnt lag. Sett formen i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), så nougaten stivner.

Løs opp appelsingelépulveret i varmt vann eller appelsinjuice (se tips). Avkjøl den flytende geléen til den er kald nok til at nougaten ikke smelter når du har den oppå, men ikke vent så lenge at geléen begynner å stivne og bli klumpete. Rør jevnlig i

den flytende geléen mens den avkjøles så du hele tiden følger med på temperatur og konsistens.

Når den flytende appelsingeléen er passe avkjølt, tar du langpannen ut av kjøleskapet og heller geléen over nougaten. Sett langpannen tilbake i kjøleskapet til geléen har stivnet helt. Dette tar noen timer, og la den gjerne stå kjølig over natten.

Dekking med overtrekkssjokolade dagen etter:

Dagen etter gjør du først klart et brett som du dekker med bakepapir (brettet må passe inn i kjøleskapet).

Deretter smelter du sjokoladen (eventuelt sammen med delfiafett hvis du ikke bruker overtrekkssjokolade). Gjør dette enten i en metallbolle over vannbad eller smelt sjokoladen i en skål i mikroen til den er flytende.

Når sjokoladen er flytende, henter du langpannen ut av kjøleskapet. Ta tak i bakepapiret og løft det hele ut av langpannen. Bruk så en skarp kniv og skjær opp i passe store firkanter.

Dekk konfektbitene så med smeltet sjokolade. Jeg gjør dette ved å sette en konfektbit på en gaffel og holde den over bollen med den smeltede sjokoladen. Så øser jeg smeltet sjokolade over konfektbiten med en spiseskje så alle sider er dekket med sjokolade. Jeg lar sjokoladen renne litt av seg før jeg skyver konfektbiten forsiktig over på brettet med bakepapir. Gjentar dette med resten av konfektbitene.

Når alle bitene er dekket med sjokolade, setter jeg brettet i kjøleskapet så overtrekkssjokoladen stivner (brettet kan gjerne stå kjølig over natten).

For å få litt penere konfektbiter, tar jeg brettet med de ferdige konfektbitene ut av kjøleskapet og renskjærer kantene med en liten skarp når sjokoladen har stivnet.

Putt konfektbitene deretter i en liten boks med matpapir mellom lagene. Oppbevar boksen i kjøleskapet.

Tips

♥ Du kan enten bruke vanlig figurmarsipan eller ekte marsipan for ekstra god smak (lilla pakke fra Odense). 400 g tilsvarer omtrent 1 pk marsipan.

♥ Når du bruker 2 pk gelé til 5 dl vann, bruker du halvparten av vannmengden enn det som står på pakken. Det gjør at geléen blir stivere slik at konfekten holder fasongen bedre.

♥ For ekstra god appelsinsmak, kan du bytte ut vannet med appelsinjuice når du lager geléen.

♥ Jeg bruker Bløt nougat fra Odense. 200 g nougat tilsvarer 2 pk.

♥ Jeg foretrekker å bruke overtrekkssjokolade til å dyppe konfekten i. Det gir finere overflate på konfekten. Overtrekkssjokolade fås blant annet kjøpt i nettbutikker som selger bakeutstyr. Alternativt kan du smelte vanlig kokesjokolade, men da lønner det seg å tilsette litt delfiafett for å få sjokoladen litt mer flytende.

♥ Jeg oppbevarer all hjemmelaget konfekt i kjøleskapet. Da unngår du at sjokoladen mykner og at konfekten blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/troikakonfekt-med-appelsin