Sjokoladeskåler til 17. mai

Ingredienser



♥ 6 ballonger
♥ 500 g Freia Dronningsjokolade
♥ 1 ts delfiafett (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 1 liter iskrem
♥ 300 g blåbær
♥ 300 g bringebær
♥ 100 g Freia Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Blås litt luft i ballongene. Det er ikke meningen å blåse dem helt opp, bare nok til at de danner en rund bue på undersiden. Tenk på at undersiden av ballongene skal danne størrelsen på sjokoladeskålene, så de bør ikke være altfor store.

Brekk Freia Dronningsjokolade opp i biter og ha bitene i en bolle som settes over en kjele med kokende vann. La sjokoladen smelte over vannbadet (se tips). Tilsett eventuelt en liten klatt delfiafett på slutten for å tynne ut sjokolade litt (se tips). La den smeltede sjokoladen avkjøles i et par minutter før du starter med å dyppe i ballongene.

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir. Legg en skje smeltet Freia Dronningsjokolade på bakepapiret for hver ballong, som danner et feste for ballongene.

Dypp én og én ballong ned i den smeltede sjokoladen. Det kan lønne seg å markere med en liten strek hvor dypt du vil dyppe ballongen. La ballongene renne litt av seg og sett dem så på brettet.

Spar på smeltet sjokolade som du får til overs (se tips).

Sett brettet med alle de sjokoladedyppede ballongene i kjøleskapet i minst 30 minutter, slik at sjokoladen får stivnet skikkelig.

Ta brettet ut av kjøleskapet. Stikk hull på ballongene. Du kan bruke en saks eller stikke hull på dem med en nål. Siden ballongene ikke er helt oppblåste, vil de bare puffe litt, og ikke smelle.. □□ La luften sive ut av ballongene og dra dem så forsiktig av sjokoladen (se tips).

La sjokoladeskålene stå kjølig frem til servering.

Rett før servering fylles sjokoladeskålene med iskrem. Fyll opp med friske bær og Freia Daimstrøssel. Pynt med små norske flagg.

Tips

♥ Når du smelter sjokoladen over vannbad, er det viktig at det ikke kommer noe vanndamp i sjokoladen, ellers vil sjokoladen kunne korne seg og da ødelegges sjokoladen og man må begynne på nytt. Jeg bruker en metallbolle som er en god del større enn kjelen slik at det blir helt tett rundt bollen. Det er ikke meningen at bollen skal komme i berøring med det kokende vannet i kjelen.

♥ Tilsett kun en liten teskje delfiafett i den smeltede sjokoladen. Hvis du bruker for mye, vil den stivnede sjokoladen bli for myk og sjokoladeskålene kan lett gå stykker. Det går fint å droppe delfiafettet.

♥ Den smeltede sjokoladen bør avkjøles litt før du starter å dyppe ballongene i den. Dersom sjokoladen er for varm, kan ballongene sprekke.

♥ Sjokoladen må være stivnet helt før du fjerner ballongene. Vær forberedt på at de sitter litt fast i sjokoladen. Dra forsiktig i plasten ut fra kantene til alle ballongrestene er fjernet.

♥ Du kan styrke bunnene på sjokoladeskålene med litt ekstra smeltet sjokolade og reparere eventuelle små rifter og hull med ekstra smeltet sjokolade. Sett i så fall

sjokoladeskålene i kjøleskapet igjen til sjokoladen har stivnet.

♥ Smeltet Freia Dronningsjokolade som du får til overs kan du samle sammen og legge på et stykke bakepapir som settes i kjøleskapet. Kan smeltes på nytt eller hakkes til biter neste gang du vil bake med sjokolade.

♥ Jeg synes at iskrem og bær passer veldig bra som fyll i sjokoladeskålene på 17. mai, men det forutsetter at du fyller dem rett før servering. Dersom du ønsker å gjøre dessertene helt klare i forkant, kan du fylle sjokoladeskålene med for eksempel Freia sjokolademousse med melkesjokoladebiter, som du lager etter anvisning på pakken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeskaler-til-17-mai