Fiken- og sjokoladekuler

Ingredienser



250 g tørkede fiken
250 g mandler
150 g melis
2 ts vaniljesukker
150 g kokesjokolade

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Ha tørkede fiken (se tips), nøtter, melis og vaniljesukker i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til alt blir til en jevn masse. Smelt sjokoladen (gjøres raskt i mikro eller over vannbad) og ha i. Kjør videre på full hastighet til massen begynner å samle seg. Dersom fikenmassen virker for tørr i konsistensen (den skal kunne klemmes sammen med hendene), tilsett 25 g ekstra smeltet sjokolade.

Rull fikenmassen til kuler som deretter rulles i perlesukker. Sett kjølig til kulene har stivnet.

Tips

Bruk helst myke fiken til disse kulene, ellers vil konfektmassen bli for smulete. Bløtlegg dem eventuelt en liten stund i kokende vann hvis de virker tørre.

Mandler kan byttes ut med hasselnøtter eller andre nøtter du liker.

"Fikenkuler" oppbevares i tett boks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på "Fiken- og sjokoladekonfekt", som er basert på samme oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fiken-og-sjokoladekuler