Punsjeboller (med syltetøy)



Ingredienser

100 g kokesjokolade
5 dl myke kakesmuler (se tips)
1,5 dl aprikossyltetøy (se tips)
1,5 dl bringebærsyltetøy (se tips)
0,5 dl brun rom

Pynt:
300 g kokesjokolade
30 g delfiafett
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i vannbad. Bland i kakesmuler, syltetøyet og rom. Prøv deg frem; deigen skal være nokså løs, men likevel fast nok til å kunne forme runde baller med hendene.

Form baller og legg dem på bakepapirdekket brett. Sett i kjøleskapet i 1 time.

Smelt kokesjokoladen sammen med en liten klatt delfiafett i skål over vannbad. Rør den smeltede sjokoladen jevn.

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir. Dypp sjokoladebollene i smeltet sjokolade og legg dem på brettet. Dryss eventuelt over kakestrøssel som pynt. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Punsjebollene blir best om man bruker myke kakerester. Bruk helst rester av sjokoladekake, men sukkerbrød eller myk formkake kan også brukes. Tilpass mengden syltetøy og kakesmuler så du får en jevn deig som kan knas sammen og formes til kuler. Det kan variere litt hvor mye du trenger ut i fra hvor saftig eller tørr kaken er.

♥ Pass på at deigen blir blandet jevnt, og hvis du bruker lyse kakerester må du passe på at alt blir dekket med sjokolade - det ser ikke så fint ut hvis du har hvite flekker inni punsjebollene. Jeg pleier alltid å bruke myk sjokoladekake for å unngå dette og det gir også best sjokoladesmak på punsjebollene.

♥ Type syltetøy kan varieres. Jeg har også lage punsjebollene med hjemmelaget solbærsyltetøy, som smakte fantastisk! Prøv også med tyttebærsyltetøy.

♥ Delfiafettet gjør at den smeltede sjokoladen blir litt tynnere, men kan sløyfes. Rester du måtte få at den smeltede sjokolade, kan du ha på bakepapir og sette i kjøleskapet så det stivner og så bruke på nytt i en oppskrift som inneholder kokesjokolade.

♥ Punsjeboller er holdbare lenge i kjøleskapet. Pakk dem inn i plast så de ikke blir tørre.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/punsjeboller-med-syltetoy