Gløgg- og pepperkakekonfekt



Ingredienser

200 g pepperkaker (se tips)
50 g smør
50 g kransekakemasse (se tips)
2 ss gløgg (se tips)

Pynt:
200 g melkesjokolade
- -
100 g pepperkaker
2 ss kakao

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene i food processor til fine smuler. Tilsett mykt smør, oppdelt kransekakemasse og gløgg. Kjør videre med food processoren til du får en jevn masse.

Form til små kuler som legges på et brett dekket med bakepapir. Sett i kjøleskapet i et par timer.

Knus pepperkakene til pynten i food processor til smuler og bland med kakao. Ha dette i en flat suppetallerken e.l.

Smelt melkesjokoladen over vannbad. Dypp de kalde pepperkakekulene raskt i sjokoladen (bruk to gafler til dette). Rull noen av kulene deretter straks i pepperkakesmulene (se tips). Legg kulene tilbake på brettet med bakepapir. Når alle kulene er dekket med sjokolade, settes brettet i kjøleskapet i et par timer, til

sjokoladen har stivnet.

Konfekten oppbevares i en boks i kjøleskapet.

Tips

Bruk ferdigkjøpte pepperkaker og ferdigkjøpt kransekakemasse (grønn rull fra Odense). Gløggen tas rett fra flasken og skal ikke blandes ut med vann.

Det er ikke nødvendig å dyppe alle kulene i pepperkakesmulene. Som du ser på bildet, har jeg også beholdt noen uten strøssel for å få et mer variert utseende på fatet.

"Gløgg- og pepperkakekonfekt" serveres kjøleskapskalde.

- -

CHRISTMAS GIFT SUGGESTIONS:

To your enemy, forgiveness.
To an opponent, tolerance.
To a friend, your heart.
To a customer, service.
To all, charity.
To every child, a good example.
To yourself, respect.

(Oren Arnold)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glogg-og-pepperkakekonfekt