Hjemmelaget After Eight



Ingredienser

♥ 300 g kokesjokolade

Mintfyll:
♥ 250 g melis
♥ 1 stor eggehvite
♥ 5-10 dråper peppermynteolje
♥ 0,5 ts indisk tragant

Fremgangsmåte

Gjør klar en liten langpanne som måler ca 20x30 cm ved å dekke den med bakepapir.

Smelt halvparten av sjokoladen. Smør den smeltede sjokoladen over bakepapiret i langpannen i et tynt lag. Sett langpannen i kjøleskapet i et par timer så sjokoladen stivner.

Til mintfyllet blandes eggehviten sammen med melis, peppermynteolje og tragant til en glatt masse. Stryk mintmassen over sjokoladen i langpannen. Sett formen tilbake i kjøleskapet i noen timer til også mintfyllet har stivnet.

Smelt resten av sjokolade og stryk den over mintfyllet i langpannen. Sett formen i kjøleskapet i et par timer slik at også sjokoladen på toppen stivner.

Løft konfekten ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og skjær den opp i små firkanter med en skarp kniv.

Tips

♥ Indisk tragant fås kjøpt på apoteket og gjør at mintfyllet blir fastere og smidigere i konsistensen.

♥ Peppermynteolje fås også kjøpt på apoteket. Det er mye smak i hver dråpe, så vær forsiktig med å tilsette for mye.

♥ Oppbevar konfekten i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-after-eight