Hjemmelaget Bounty



Ingredienser

Kokosfyll:
♥ 400 g søt, kondensert melk (se tips)
♥ 250 g kokos
♥ 2 ts vaniljesukker

Sjokoladetrekk:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 100 g mørk kokesjokolade
♥ 30 g delfiafett

Pynt:
♥ litt kokos

Fremgangsmåte

Ha den søte, kondenserte melken i en bolle. Tilsett kokosen og vaniljesukker. Rør rundt så alt blir godt blandet. Sett bollen i kjøleskapet i 15 minutter så blandingen får satt seg litt.

Legg bakepapir utover på et brett. Ta bollen med kokosfyllet ut av kjøleskapet og form blandingen til små, avlange biter. Vask hendene ofte, for kokosblandingen er litt klissete, men det går greit å forme den når hendene er litt fuktige.

Sett brettet i kjøleskapet i 30-45 minutter, så bitene får stivnet noe.

Smelt sjokoladen og delfiafett i en bolle over vannbad.

Legg én og én kokosbit på en gaffel og øs smeltet sjokolade over med en spiseskje så hele biten (bortsett fra undersiden) blir dekket av sjokolade. Legg biten forsiktig tilbake på brettet med bakepapir og gjenta med resten av bitene. Dryss over litt kokos som pynt før sjokoladen har stivnet.

Sett brettet i kjøleskapet i en times tid så sjokoladetrekket stivner helt.

Hjemmelaget Bounty er så klar til å serveres og nytes!

Tips

♥ I kokosfyllet brukes **søt, kondensert melk**, som kjøpes på hermetikkboks og som finnes i de fleste velassorterte matbutikkene i Norge. Merk at du ikke kan bruke Vikingmelk i denne oppskriften, selv om også det er kondensert melk som selges på hermetikkboks. Vikingmelk er nemlig usøtet og har en helt annen konsistens enn søt, kondensert melk. Søt, kondensert melk er tykk i konsistensen og gjør at kokosfyllet blir akkurat passe fast og søtt.

♥ Til sjokoladetrekket har jeg brukt en blanding av lys og mørk sjokolade siden jeg liker det best, men like du ren melkesjokolade, er det bare å bruke det i stedet. Delfiafettet gjør at sjokoladen tynnes ut litt og det blir lettere å få pen og glatt overflate på konfekten.

♥ Hjemmelaget Bounty kan oppbevares i flere uker i kjøleskapet. Legg dem i en tett boks med papir mellom lagene og sett boksen kjølig så sjokoladetrekket ikke blir klissete.

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

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