Sjokoladekonfekt til Valentines



Ingredienser

♥ 300 g kokesjokolade

Rosa fyll med bringebærsmak:
♥ 1 eggehvite
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ ca. 400 g melis
♥ noen dråper bringebæressens (se tips)
♥ rosa, konsentrert konditorfarge (se tips)

Pynt:
♥ tørket bringebærstrøssel

Fremgangsmåte

Støping av konfektformene:
Start med å smelte sjokolade. Jeg synes dette er tryggest å gjøre i en skål over vannbad (se tips). Avkjøl den smeltede sjokoladen til den er ca. 30°C.

Finn frem et plastbrett eller lignende som er helt rent.

Start med å fylle en av formene helt opp med smeltet sjokolade. Jeg bruker en stor skje til dette. Bank formen lett i bordet slik at sjokoladen legger seg helt i bunnen av konfektformene og du fjerner luftbobler. Snu så silikonformen opp ned slik at overflødig sjokolade renner ned på plastbrettet. Sett silikonformen i kjøleskapet og gjenta med den andre formen.

Overflødig sjokolade som nå ligger på plastbrettet skraper du av med en slikkepott og tilbake ned i skålen som står over vannbadet. Vask plastbrettet.

Fyll:
Mens sjokoladeskallet stivner i kjøleskapet, lager du fyllet.
Pisk eggehvite og kremfløte sammen. Tilsett melis og tilpass mengden til du får en blank, smidig og nokså tykk meliskrem. Smak til med bringebæressens og farg kremen med konsentrert konditorfarge hvis du vil.

Ha kremen i en sprøytepose og klipp et lite hull i enden.

Ta formene ut av kjøleskapet når sjokoladeskallet har stivnet. Fyll opp med bringebærkremen. Husk at det må være litt plass igjen til å ha sjokolade på toppen. Sett formene tilbake i kjøleskapet i ca. en halvtime slik at bringebærfyllet får satt seg.

Tetting av formene:
Ta formene ut av kjøleskapet. Bruk to teskjeer og fyll opp toppen av formene med resten av den smeltede sjokoladen.

Sett formen på plastbrettet og skrap med en spatel, stekespade eller lignende, slik at overflødig sjokolade fjernes og toppen blir glatt.

Gjenta med den andre formen og sett så begge i kjøleskapet, gjerne i en times tid så sjokoladekonfekten stivner ordentlig.

Trykke ut konfekten:
Når sjokoladen har stivnet helt, er det lett å trykke sjokoladekonfekten ut av silikonformene.

Bruk en liten kniv til å skjære vekk overflødig sjokolade som har festet seg til konfekten.

Ikke ta for mye på konfekten med fingrene, for å unngå fingermerker og at sjokoladen smelter.

Legg konfekten på en asjett eller liten boks og oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Når du smelter sjokoladen, er det viktig at du ikke lar vannet fosskoke slik at du får vanndamp i sjokoladen, for kommer det vann i sjokoladen, vil den raskt kunne korne seg.

♥ Du kan alternativt smelte sjokoladen i en skål i mikroen. Varm da sjokoladen i 1 minutt av gangen. Rør rundt mellom hver gang og slutt når sjokoladen har nesten smeltet. La da sjokoladen stå i noen minutter til den smelter helt.

♥ For at konfekten skal holde bedre og ikke smelte for raskt når du tar i den, bør du temperere den smeltede sjokoladen før du har den i formene. I praksis betyr det bare å avkjøle den smeltede sjokoladen til den er ca 30°C.

♥ Bringebæressens og konsentrert, rosa konditorfarge fås kjøpt i butikker som har kakepynteutstyr (for eksempel Cacas og kakeutstyrsbutikker på nett). Får også kjøpt i enkelte kjøkkenutstyrsbutikker som Kitch'n, Traktøren og Jernia.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekonfekt-til-valentines