Sjokoladebomber til varm sjokolade (Hot Chocolate Bombs)

Ingredienser



♥ 400 g kokesjokolade
♥ 50 g små marshmallows

Pynt:
♥ 50 g hvit sjokolade

Ved servering:
♥ ca. 3 dl melk per kopp

Fremgangsmåte

Smelt 300 g kokesjokolade over vannbad, dvs. å ha sjokoladen i en skål som settes over en kjele med kokende vann men uten at skålen kommer i kontakt med vannet. Sjokoladen smelter da på en skånsom måte av varmen som kommer fra dampen.

Rør sjokoladen glatt. Ta kjelen av platen og ha resten av den grovhakkede sjokoladen i skålen med den varme, flytende sjokoladen. Rør innimellom slik at også resten av sjokoladen smelter. La så den smeltede sjokoladen stå mens du rører i den av og til, helt til den er ca 30-32°C. Sjokoladen skal da fortsatt være flytende, men litt tykkere.

Ha en stor spiseskje smeltet sjokolade i hver av de 12 halvkuleformede silikonformene (sett til side et par spiseskjeer av den smeltede sjokoladen til å sette sammen kulene senere). Bruk baksiden av en teskje for å smøre sjokoladen godt opp langs kantene slik at den dekker halvkulene godt i et tykt lag. (Pass på at

sjokoladen smøres tykt også langs kanten og ikke bare i bunnen, ellers kan halvkulene lett knekke i kantene.)

Sett formene i kjøleskapet i 1 time slik at sjokoladen stivner helt.

Press sjokoladen forsiktig ut av formene. Legg små marshmallows i halvpartene av halvkulene.

Finn frem smeltet sjokolade du har holdt til side (varm den eventuelt kort i mikroen dersom den har blitt for fast) og sprøyt godt med sjokolade langs kanten på de tomme halvkulene. Legg dem deretter oppå de fylte halvkulene og hold fast noen sekunder slik at halvkulene fester seg til hverandre. Legg de runde bombene forsiktig i en boks og sett i kjøleskapet i 15 minutter, slik at sjokoladen i skjøten stivner.

Pynt sjokoladebombene med smeltet hvit sjokolade. Sett kulene tilbake i kjøleskapet i 15 minutter til den hvite sjokoladen har stivnet.

Ved servering legges en sjokoladebombe i en stor kopp. Hell over kokende melk og følg med hvordan sjokoladen sakte smelter og marshmallowsene dukker opp. Rør rundt til sjokoladen har smeltet helt, og nyt!

Tips

♥ Halvkuleformede silikonformer fås kjøpt i mange velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og på nett. Husk at de ikke må være for små, slik at de kan fylles med marshmallows.

♥ Hvis du vil lage sjokoladebomber uten slik silikonform, kan du f eks kle innsiden av en eggekartong med plastfolie og pensle innsiden av hullene med den smeltede sjokoladen. Sjokoladebombene blir da litt mindre og mer avlange og eggeformede i stedet for kulerunde, men for øvrig fungerer dette helt greit! 🙂

♥ I stedet for marshmallows kan du fylle sjokoladebombene med f eks knuste polkagriser hvis du liker varm sjokolade med mintsmak. Vil du heller ha karamellsmak, kan du fylle sjokoladebombene med en klatt kald, **hjemmelaget karamellsaus** eller enda enklere: Smil-sjokolade som har karamellfyll. Bruk det du liker!

♥ I stedet for hvit sjokolade, kan du bruke smeltet melkesjokolade som pynt. Liker du ekstra glam, går det fint å drysse på kakestrøssel som da fester seg til den smeltede sjokoladen.

♥ Sjokoladebombene oppbevares i kjøleskapet og har lang holdbarhet der.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebomber-til-varm-sjokolade-hot-chocolate-bombs