Biscoff konfektkuler



Ingredienser

♥ 250 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 100 g Lotus Biscoff Spread
♥ 200 g kremost
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Crunch (valgfritt):
♥ 100 g Lotus Biscoff kjeks

Pynt:
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 200 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Knus Biscoff-kjeksen til smuler (jeg bruker food processor til dette, men se tips nedenfor hvis du ikke har en food processor).

Spar 1 ss kjekssmuler til pynt.

Bland kjekssmulene med Biscoff-spread, kremost og vaniljeekstrakt.

Form den bløte kjeksmassen til kuler. Hvis du ønsker litt ekstra crunch på kulene, kan du rulle kulene i grovknuste kjekskuler som jeg har gjort her.

Legg kulene på et brett dekket med bakepapir. Sett brettet kjølig til kulene blir fastere. Dette kan enten være noen timer (eller over natten) i kjøleskapet eller, hvis du har dårligere tid, ca. en halvtime i fryseren.

Smelt hvit sjokolade (jeg gjør dette i en kopp som jeg setter i mikrobølgeovnen, se tips). Ha litt av den smeltede, hvite sjokoladen i en liten sprøytepose (brukes til å pynte de mørke kulene). Dypp kulene i hvit sjokolade og dryss over kjekssmuler til pynt.

Smelt melkesjokoladen og dypp resten av kulene i denne. Sett brettet i kjøleskapet til melkesjokoladetrekket har stivnet. Pynt de mørke kulene deretter med noen striper smeltet hvit sjokolade og et lite dryss kjekssmuler.

Sett brettet med de sjokoladedyppede Biscoff-kulene i kjøleskapet i ca. 1 time, til sjokoladen har stivnet helt.

Legg konfektkulene i en boks og oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ En pakke Lotus Biscoff kjeks inneholder 250 g, så det holder i utgangspunktet med 1 pakke til disse konfektkulene. Jeg brukte her en halv pakke ekstra som jeg knuste og rullet kulene i før jeg dyppet dem i sjokolade. Dette er helt valgfritt, men gir kulene litt mer crunch, og gjør det dessuten litt mindre klissete å rulle kulene.

♥ 1 glass med Lotus Biscoff Spread er på 400 g. Jeg har funnet både kjeksene og pålegget hos Meny og Coop Mega.

♥ Hvis du ikke har food processor, går det også fint å knuse kjeksene til smuler ved å ha dem i en pose og kjevle over dem. Ha kjekssmulene deretter i en bolle og kna inn Biscoff-spread, kremost og vanilje med hendene.

♥ Jeg synes det går veldig fint å smelte sjokolade i mikrobølgeovnen. Jeg pleier da å varme i 1 minutt og så røre litt i sjokoladen. Hvis den ikke er bløt nok, tar koppen i mikroen i 30 sekunder til og sjekker på nytt. Gjenta dette eventuelt enda en gang til, helt til sjokoladen ser smeltet.

♥ Biscoff konfektkuler holder seg gode i flere uker. Jeg oppbevarer dem i en boks i kjøleskapet helt frem til servering slik at sjokoladetrekket ikke skal bli klissete.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscoff-konfektkuler