Speilegg-konfekt



Ingredienser

♥ 90 g hvit sjokolade
♥ 20–25 gule Smarties eller Non stop

Fremgangsmåte

Smelt den hvite sjokoladen. Dette kan du gjøre på flere måter:

1) Du kan legge den hvite sjokoladen i pakningen i en kjele med varmt vann til du merker at sjokoladen har smeltet når du klemmer på pakningen (pass på at det ikke er noen åpninger i sjokoladepakningen). Når sjokoladen er helt flytende inni, kan du klippe et hull på sjokoladepakningen og klemme ut den smeltede sjokoladen.

2) Du kan ha den hvite sjokoladen i en skål og sette over en liten kjele med kokende vann slik at sjokoladen smelter av den varme dampen. Pass på at sjokoladen ikke kommer i kontakt med vannet.

3) Du kan brekke sjokoladen opp i mindre biter og ha i en skål og sette i mikrobølgeovnen. Start med 1 minutt. Vend litt om på sjokoladen og varm sjokoladen i ca. 15 sekunder til. Vend igjen litt om på sjokoladen. Gjenta eventuelt i noen sekunder til, helt til du ser at sjokoladen er nesten smeltet. Ta skålen ut av mikrobølgeovnen og la den stå i romtemperatur til sjokoladen har smeltet helt. Jeg brukte denne metoden her.

Ha den hvite sjokoladen i en skål. Finn frem gule Smarties eller Non stop.

Finn frem en fjøl som passer i kjøleskapet og dekk den med bakepapir.

Bruk en liten teskje og form små, ovale pletter av den hvite sjokoladen. Det gjør ikke noe om de blir litt ujevne.

Legg en gul Smarties eller Non stop på hver plett, slik at de ser ut som eggeplommer.

Sett brettet i kjøleskapet i ca. 40 minutter, slik at sjokoladen har stivnet helt.

Serveres rett fra kjøleskapet.

Tips

♥ En pakning hvit sjokolade er på 90 gram.

♥ Jeg brukte her en type Smarties som har hvit sjokolade inni. Det går helt fint å bruke vanlige Smarties med mørk sjokolade inni eller gule Non stop.

♥ Speilegg-konfekt bør oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering. De blir nokså raskt myke og klissete av å ligge i romtemperatur.

♥ Speilegg-konfekt har lang holdbarhet i kjøleskapet. Merk imidlertid at gulfargen på Smartiesene kan falme litt etter en natt i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/speilegg-konfekt