

nr. 23

Birgitte er vores gode veninde og højt værdsatte Konfekt- og Småkagemager. Jeg kender ingen andre der på samme måde virkelig har forstået at vejen til alles hjerter går (den søde og knasende lækre vej) gennem maven. Traditionen tro er det Birgitte der står for julekonfekten og gennem årene har hun udviklet et smukt og bredt sortiment. Vennerne har lov at smage, men det er familien der i juledagene nyder godt af de fine kreationer. Her kommer Birgittes opskrifter og små fif!

Konfekt

Portvinskugler

250 g marcipan
1/2 dl god mørk portvin
300 g mørk chokolade
50 g hvid chokolade

Bland marcipan med portvin i en pose (se "små fif" næste side). Lad det trække natten over. Næste dag trilles små kugler som overtrækkes med smeltet mørk chokolade og pyntes med fint skåret hvid chokolade.

Chokoladetrøfler

250 g mørk chokolade
1 1/4 dl fløde
1 spsk rørsukker
25 g smør
Mørkt kakaopulver

Smelt chokoladen i fløden. Tag blandingen af varmen og tilsæt sukker. Når temperaturen er faldet lidt tilsættes smørret. Massen hældes i silikoneforme (f.eks. hjerter, pyramider) og lade dem størke i ca. 12 min. Derefter vendes stykkerne ud og trilles i god mørk kakao. Alternativt kan massen hældes i en flad skål og med en varm ske rulles op til "mandler". Tril mandlerne i kakao når de er kølet lidt af.



- fortsættes på næste side...

SKÆRTOFT MØLLE®

nr. 23

Konfekt

Mokkakugler

250 g marcipan
1/4 dl Kahlua
300 g hvid chokolade
Mørke chokolade kaffebønner

Bland marcipan med Kahlua i en pose (se "små fif" neden for). Lad det trække natten over. Næste dage trilles små kugler, som overtrækkes med smeltet hvid chokolade og pyntes med en kaffebønne.

Kokosmarcipankugler

200 g kokosmarcipan - alternativt 200 g almindelig marcipan tilsat 1 dl kokosmel
300 g mørk chokolade
Kokosmel

Tril kokosmarcipan til kugler, som overtrækkes med mørk chokolade og vendes i kokosmel.

Små fif

- brug dine rester til "**studenterkugler**" og tilsæt f.eks. korender, små stykker kiks, cornflakes eller mandelsplitter, så de får en sjov og skæv facon. Overtræk med mørk chokolade.
- smelt altid chokoladen i vandbad
- når marcipankuglerne skal overtrækkes med chokolade kan du med fordel "spidde" kuglen med en lang træpind (grillpinde), dyppe den i chokoladen og lade den dryppe af (dog ikke helt!) på kanten. Sæt herefter kuglen på bagepapir, skub den **forsigtigt** af pinden med en anden pind - så bliver hullet i kuglen mindst muligt! Pynt kuglen så hullet dækkes og gør det inden chokoladen størkner helt.
- lav altid konfekt over to dage: bland ingredienserne dag 1 og overtræk med chokolade dag 2.
- marcipan med spiritus: del marcipanen i mindre stykker som puttes i en plasticpose, hæld spiritus i og bland godt ved at trykke og mase på posen. Så undgår du grisede fingre!
- tril altid dine marcipankugler forholdsvis små. Når der først kommer chokoladeovertræk og drys på, bliver kugler forholdsvis store (- og man kan jo altid tage 2 stykker)

