



Sjokoladekonfekt med mintfyll

Ingredienser

♥ 400 g Freia Dronning kokesjokolade

Mintfyll:

♥ 250 g melis

♥ 1 stor eggehvite

♥ 5-10 dråper peppermynnteolje



Fremgangsmåte

Støping av konfektformene:

Start med å smelte sjokolade. Jeg synes dette er tryggest å gjøre i en skål over vannbad (se tips). Sjokoladen smelter gradvis og skånsomt når det gjøres over vannbad. Avkjøl den smeltede sjokoladen til den er ca. 30°C. Finn frem ren tallerken og konfektformer. Start med å fylle en av formene helt opp med smeltet sjokolade. Jeg bruker en skje til å fordele sjokoladen utover.

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 tallerkenen. Skrap bort overflødig sjokolade oppå formen. Sett silikonformen i kjøleskapet og gjenta med den andre formen.

Overflødig sjokolade på tallerkenen skraper du av med en slikkepott og tilbake ned i skålen som står over vannbadet.

Mintfyll:

Til mintfyllet blandes eggehviten sammen med melis og noen dråper peppermynnteolje til en glatt masse. Ha mintfyllet i en sprøytepose og klipp et lite

hull i enden. Ta formene ut av kjøleskapet når sjokoladeskallet har stivnet. Fyll opp med mintfyllet, men 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 mintfyllet får satt seg.

Tetting av formene:

Ta formene ut av kjøleskapet. Fyll opp toppen av formene med resten av den smeltede sjokoladen. Sett formen på en tallerken og skrap med en spatel, steke-spade 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.
- ♥ Peppermynnteolje fås kjøpt i noen kjøkkenutstysbutikker og på apoteket. Husk at peppermynnteolje har sterk smak, så noen få dråper er nok!
- ♥ Silikonformer til sjokoladekonfekt fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstysbutikker. Som

et alternativ kan du også bruke lysmansjetter, som også fungerer som små aluminiumsformer. Lysmansjetter fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekonfekt-med-mintfyll>