

Bounty Chokolader

Elsker du Bounty chokoladerne? Så vil du elske denne opskrift! Den er simpel og nem, og så smager de lækre chokolade stykker fantastiske!

Opskriften er fra Isabellas.dk

Giver ca. 20 stykker

Du skal bruge:

2 pasteuriserede æggehvider

2 spsk sukker

100 g revet marcipan

ca. 200 g kokosmel (ca. 10 gram til pynt)

150 g lys chokolade

Sådan gør du:

1. Hæld æggehviderne i en lille gryde sammen med sukkeret. Varm forsigtigt op, mens du hele tiden rører i suktermassen, til sukkeret er opløst.
2. Tag gryden af blusset, og rør marcipanen i. Tilsæt kokosmelet lidt ad gangen.
3. Ælt det sammen med hånden, til massen hænger sammen, når du klemmer på den.
4. Form 20 små, aflange ruller, dæk dem med sølvpapir, og stil dem køligt i 15 minutter.
5. Smelt chokoladen i en skål over vandbad. Bruger du fx. Odenses overtrækschokolade, kan du bruge den så snart den er smeltet. Men bruger du rigtig chokolade, skal du huske at temperere den. Du kan finde en masse om denne metode på nettet.
6. Dyp et stykke konfekt ad gangen i den smeltede chokolade. Drys umiddelbart efter med kokos.
7. Stil konfekten køligt, men ikke i køleskab, til chokoladen har sat sig.