

Peanutbutterbomber

Disse peanutsnacks er SÅ lækre! Har man en kærlighed for peanuts eller bare for en rigtig lækker kage, er dette svaret på dine bønner. De skal ikke bages og kan snildt laves dagen før de skal bruges.

Denne opskrift rækker til 12 kager i cupcake størrelse, men opskriften kan sagtens laves i én stor form i stedet. Jeg synes personligt godt om at de serveres i cupcakeforme, da de så er skåret ud og lige til at spise.

Du skal bruge:

Kiksebunden

15 oreos

45 g usaltet smør

Peanutfyldet

280 g peanutbutter

95 g usaltet smør (stuetemperatur)

165 g flormelis

1 knsp salt

1/2 dåse kondenseret mælk / dulce de leche – dulce de latte (kan undlades)

Toppingen

150 g mørk chokolade

topping som fx. peanuts, reese's peanutsbars eller andet peanutrelateret snacks.

12 cupcakeforme eller en bageform på ca 15 cm

Sådan gør du:

1. Smelt smørret. I mens smørret smelter, skal oreo kiksene finthakkes. Dette kan gøres med en foodprocessor, blender eller ved at lægge alle kiksene i en plastpose og rulle dem ud med en kagerulle. Det skal helst være så fint som muligt. Hæld

kiksene i en skål og hæld det smeltede smør over. Brug nu en gaffel til at blande smør og kiks, til det hele er godt blandet sammen.

Fordel alt kiksedejen i cupcakeformene. Der er ca. 1 spiseskefuld til hver. Tryk herefter kiksene helt flade og ned til bunden, så de danner en flad, lige bund. Du kan bruge en ske til dette, men jeg foretrækker at bruge hænderne. Sæt bundene i køleskabet.

2. Har du rigtig god tid, kan du koge en dåse kondenseret mælk i 3-4 timer. Alternativt kan du bruge den færdiglavede version (den hedder noget i stil med Dulce de Leche eller Dulce Latte). Kom en teskefuld af den karameliserede mælk i midten af kiksene.

2. Herefter laves peanutfyldet. Bland peanutbutter, smør, flormelis og salt ved at piske det med langsom hastighed med en elpisker. Når det er ved at være blandet godt, sættes farten op og der piskes til det hele er en samlet masse. Hæld peanutbutterfyldet ovenpå kiksebundene så den dækker den karameliserede mælk og spred fyldet ud med en ske, så der er en jævn og fin overflade. Sæt det herefter på køl igen.

3. Til sidst smeltes chokoladen. Har du købt ægte, god chokolade er det godt at temperere chokoladen først. Er temperering ikke din stærke side, kan du med fordel købe Odense's smeltechokolade, som stivner uden at være tempereret først. Hæld den flydende chokolade ned i formene og fordel det så det fylder hele overfladen. Mens det stadig ikke er stivnet, pynter du med peanuts, kiks eller andet lækkert topping. Smid hele herligheden på køl igen.

4. De små lækre godbidder er klar efter 4 timer på køl, men jo længere tid de får til at sætte sig – des bedre. Jeg laver dem gerne en dag eller to før de skal bruges.

