

KONFEKT MED LAKRIDS

Lækker konfekt med en intens smag af lakrids fra lakridssirup, lakridsvodka og lakridspulver. Og så ser det også rigtig flot ud.

•

Til

- 300 g ren rå marcipan
- 1 spsk lakridssirup (gerne den fra Johan Bülow)
- 4 spsk lakridsvodka eller anden spiritus med lakridssmag (kan erstattes med mere lakridssirup)
- 200 g hvid overtrækschokolade
- lidt lakridspulver (fra Johan Bülow) til pynt

Kom marcipan, lakridssirup og spiritus i en skål. Mos det godt sammen med en gaffel. Kom blandingen i køleskabet eller fryseren - den er nemmere at arbejde med, når den er kølet lidt ned.

Efter en times tid (eller mere) på køl, kan blandingen rulles til kugler, som lægges på en stykke bagepapir.

Kom den hvide chokolade i et ildfast fad, og sæt det i ovnen ved 50 grader indtil chokoladen er smeltet helt.

Læg marcipankuglerne i den smeltede chokolade, én af gangen, og brug en ske til at komme chokolade over kuglen. Brug en gaffel, hvor de midterste tænder er bøjet op (se billede 2) til at tage kuglerne op af chokoladen og lægge dem på et nyt stykke bagepapir.

Vent et øjeblik før lakridspulveret drysses på konfekten - chokoladen skal lige stivne en lille smule, ellers glider lakridspulveret bare af. Omvendt skal chokoladen heller ikke størkne helt, for så kan pulveret ikke hænge fast.

Lad chokoladen størkne helt - det kan godt

tage lidt tid med hvid chokolade - før kanterne/fødderne skæres af, så kuglerne bliver fint runde.

Opbevar konfekten i en tætsluttende bølge - gerne et køligt sted (f.eks. i et koldt værelse eller trappeopgang), men ikke i køleskabet eller fryseren. Chokolade har ikke godt af decideret kulde.

