



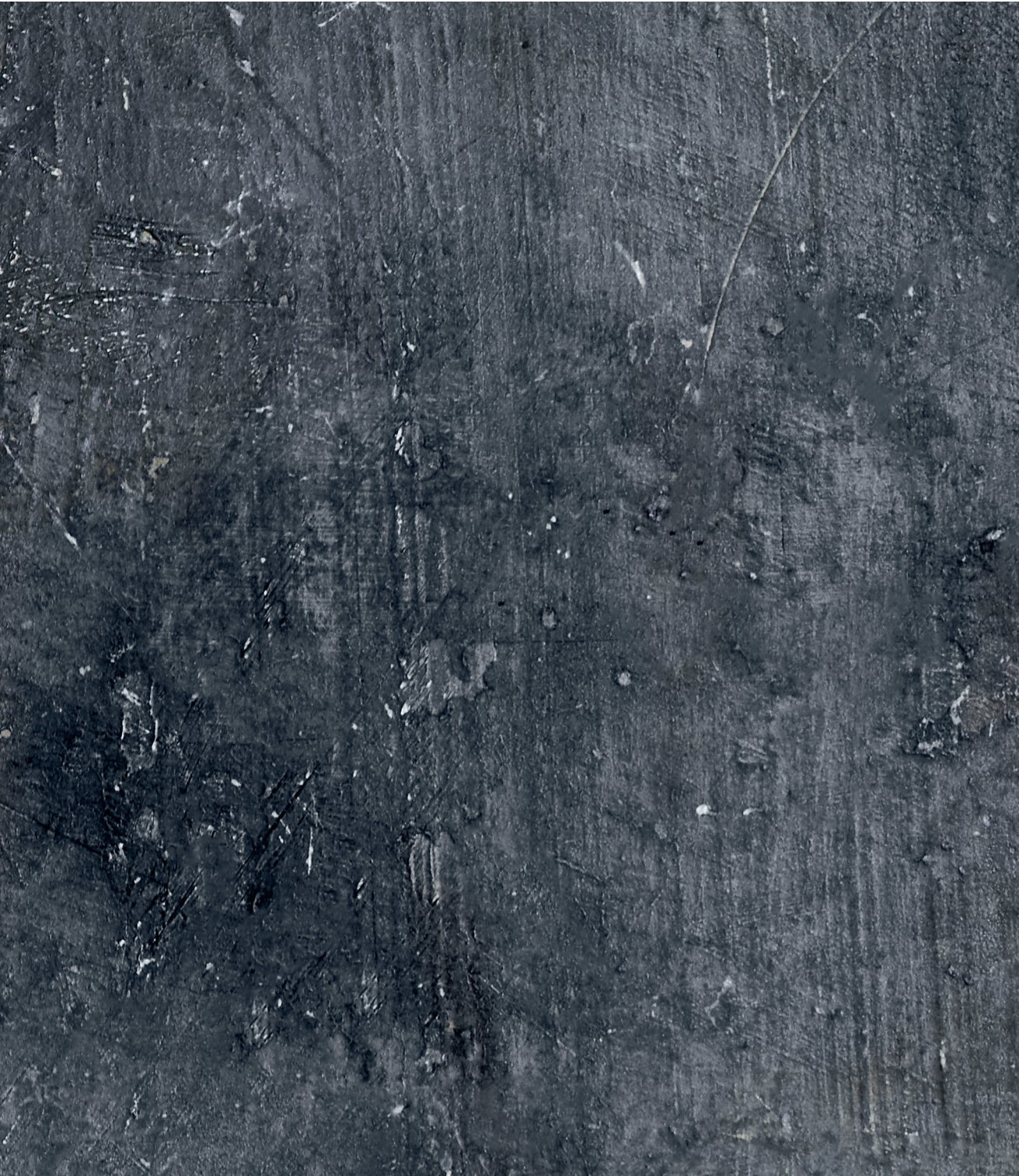
ANNEMETTE VOSS

# Konfekt

POLITIKENS FORLAG







ANNEMETTE VOSS

*Konfekt*

POLITIKENS FORLAG

# Indhold

---

8

KONFEKT ER TRADITIONER

11

GENERELLE TIPS

22

HJEMMELAVET MARCIPAN

25

KLASSISK KONFEKT

55

MODERNE KONFEKT

122

REGISTER

*Konfekt er traditioner*



Konfekt er små syndige mundfulde og indbegrebet af hygge. I mange familier er det næsten lige så meget traditionen omkring at lave konfekt sammen som selve det at spise de små, magiske mundfulde, der er i centrum. Denne bog er skrevet for at blive brugt ikke mindst i månederne, ugerne og dagene op til jul, men den kan snildt anvendes hele året!

I bogen er der ikke bare opskrifter på masser af den klassiske konfekt, som mange af os synes hører til, men også nytænkt konfekt, fordi vi også godt kan lide at blive overrasket. Skal det være lidt sundt, er der også lækre alternativer. I alt mere end 40 opskrifter med marcipan, chokolade, nougat, nødder, tørrede frugter, guld og glimmer.

I modsætning til klassiske kager bør konfekt aldrig tage lang tid at lave. Derfor kan det meste konfekt i bogen trilles, rulles, blendes, fyldes og dyppes inden for en overskuelig tidsramme. Og naturligvis kan al konfekten tilberedes i fællesskab med dem, man holder af – også børnene.



# Klassisk konfekt

### Nougatmasse

70 g mandler

30 g hvid chokolade

50 g blød nougat

### I øvrigt

12 små konfektforme

lidt flagesalt

chokoladepærlar

12 stk. / sværhedsgrad: let

## Nougatknas

Kog mandlerne i et par minutter og smut dem fri for hinder. Placér dem på en bradepande og bag dem let gyldne i ovnen ved 200 grader i 5-10 minutter. Køl dem helt af og hak dem fint til størrelsen af risgryn.

Lav et vandbad ved meget lav varme og smelt den hvide chokolade sammen med nougaten i en skål heri. Tilsæt de finthakkede mandler og rør det godt sammen.

Fordel straks nougatmassen i 12 små konfektforme. Drys med lidt flagesalt og chokoladepærlar. Sæt de små nougatknas på køl. Server dem helt kolde, hvor de er allerbedst.



### Blomme i madeira

200 g ren rå marcipan  
1 spsk flormelis, til udrulning  
12 tsk marmelade (herunder)

### Marmelade

4 røde blommer, uden sten (300 g)  
½ polynesiske vaniljestang  
125 g hvidt sukker  
½ økologisk citron, fintrevet skal og -saft  
2 tsk melatin + 2 tsk sukker  
½ dl Madeira

### Overtræk og pynt

200 g god mørk chokolade (eller overtrækschokolade)  
pressede, tørrede hornvioler (eller f.eks. kandiserede violer)  
12 stk. / sværhedsgrad: medium

*Tip:*

---

Tilbered gerne marmeladen dagen i forvejen.

---

## Blomme i Madeira

Vask blommerne grundigt. Skær dem i mindre stykker og kom dem i en lille gryde. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og mas dem sammen med lidt af sukkeret. Kom vaniljesukker, den tomme vaniljestang, sukker samt fintrevet citronskal og -saft i gryden til blommerne og kog det op. Lad det småsimre i 10-15 minutter til en tyk marmelade. Blend kort marmeladen med en stavblender til en grødet konsistens. Rør melatin sammen med sukker og rør det i marmeladen, som koger videre i ca. 10 min. Tag gryden af varmen og rør madeira i. Sæt marmeladen til at køle af – gerne natten over.

Rul marcipanen tyndt ud i lidt flormelis til en tykkelse på ca. 2 mm. Udstik 24 ens runde pletter med en diameter på 4-5 cm. Læg dem sammen to og to med en klat marmelade imellem og tryk dem let sammen langs kanten.

Temperer chokoladen (se side 12) eller anvend overtrækschokolade. Dyp konfektstykkerne heri. Du kan også vælge at pensle chokoladen på med en pegefingert – det giver et fint og mere rustikt udtryk. Dekorér med tørrede hornvioler, mens chokoladen stadig er fugtig.

Gem den overskydende marmelade. Den er f.eks. rigtig god til ost eller i anden konfekt.







---

# Moderne konfekt



### Bountymasse

½ polynesiske vaniljestang  
2 tsk flormelis  
250 g kokosmel  
1 dåse kondenseret mælk (397 g)

### Overtræk og pynt

250 g mælkechokolade  
1 spsk guldstøv

30 stk. / sværhedsgrad: let

## Bountykugler

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og mas dem sammen med flormelissen. Rør det sammen med kokosmel og kondenseret mælk. Stil massen i køleskab til dagen efter.

Tril ca. 30 små, mundrette kugler af bountymassen og læg dem på køl, mens chokoladen forberedes.

Hak to tredjedele af mælkechokoladen groft og smelt det ved meget lav varme i en skål over vandbad. Riv den sidste tredjedel af chokoladen på rivejern. Tag skålen op af vandbadet og rør den fintrevne chokolade i den smeltede del. Rør det godt sammen.

Vend dernæst de små bountykugler i chokoladen en efter en. Sæt dem på et stykke bagepapir og vent, til chokoladen er størknet. Kom kuglerne i en lille frysepose sammen med guldstøvet og ryst godt for at fordele støvet.

## Fudge

1 polynesiske vaniljestang  
450 g hvidt sukker  
120 g smør  
1½ dl sødmælk  
1 dåse kondenseret mælk (397 g)

## Fyld

150 g paranødder  
1-2 tsk flagesalt

36 stk. / sværhedsgrad: let

# Fudge med paranødder og flagesalt

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og mas dem sammen med lidt sukker. Kog vaniljesukker, sukker, smør, mælk og kondenseret mælk op i en lille gryde. Lad det småkoge i ca. 20 minutter, til temperaturen er 117 grader. Tjek med et termometer.

Tag gryden af varmen, hæld massen i en røremaskine med piskeris og pisk massen i ca. 10-15 minutter ved fuld kraft, til den er luftig og kølet en del af. Fordel dernæst massen i en form beklædt med bagepapir (ca. 10 x 20 cm) og tryk de hele paranødder ned i overfladen. Drys med flagesalt. Stil formen køligt til næste dag og skær så fudgen ud i mindre stykker.





### Blåbærpuré

65 g soltørrede blåbær (eller frosne solbær)  
25 g hvidt sukker  
½ dl vand

### Blåbærtrøffelmasse

60 g piskefløde  
10 g glukosesirup  
230 g hvid chokolade  
20 g mørk chokolade  
1 portion blåbærpuré (se ovenfor)  
60 g blødt smør  
1 tsk frysetørret blåbærstøv  
1 nip fint bordsalt  
1 tsk citronsaft

### Overtræk og pynt

200 g hvid chokolade  
guldstøv  
1 tsk blåbærstøv

### Desuden

15 pinde

15 stk. / sværhedsgrad: medium


## Blåbærtrøffelpinde

Blåbærpuré: Kog blåbær, sukker og vand op i en lille gryde. Blend det med en stavblender og stil det til side.

Blåbærtrøffelmasse: Varm fløde og glukose op i en lille gryde til lige under kogepunktet. Hak begge slags chokolade og rør dem i den varme fløde sammen med blåbærpuréen. Blend eventuelt massen med en stavblender, hvis der er klumper. Lad massen svale til ca. 35 grader (tjek med et termometer) og bland smørret i sammen med blåbærstøv, salt og citronsaft. Bred massen ud på en tallerken og sæt den i fryseren, til den har sat sig og kan trilles.

Tril trøffelmassen til ca. 15 kugler. Stik en lille pind i bunden af hver kugle og sæt dem i køleskabet, til de skal overtrækkes.

Smelt chokoladen ved meget lav varme i en skål over vandbad. Så snart chokoladen er smeltet, fjernes skålen fra vandbadet. Dyp trøffekuglerne i den smeltede chokolade, dekorer med guld- og blåbærstøv og sæt blåbærpindene til at tørre i en skål med sukker.



Konfekt er små syndige mundfulde og indbegrebet af tradition og hygge. Denne konfektbog byder på mere end 40 lækre opskrifter på klassisk og nytænkt konfekt – fra fyldte chokolader med saltkaramel og blomme i Madeira til fudge, trøffelkugler og snebolde samt sunde alternativer med tørret frugt og nødder. Børnene er der også tænkt på. Langt de fleste opskrifter er helt enkle og nemme at gå til. Lav konfekten i selskab med dem, du holder af.



9 788740 038996

POLITIKENS FORLAG  
[www.politikensforlag.dk](http://www.politikensforlag.dk)