



Marsipan Úr marsipani og öðru góðu hráefni má búa til gott og girnilegt jólakonfekt.



Girnilegt Af jólakonfekt hjónanna má nefna Mozartkúlur, appelsínutrufflur og Bounty-kúlur.

# Bounty-kúlur og trufflur

Morgunblaðið/Árni Sæberg

*Hjónin Dagný Ásta Magnúsdóttir og Leifur Skúlason Kaldal búa til girnilegt konfekt fyrir jólin. María Ólafsdóttir fékk þau hjónin til að deila nokkrum girnilegum uppskriftum með lesendum jólablaðsins.*



Fjölskyldan Hjónin Leifur Skúlason Kaldal og Dagný Ásta Magnúsdóttir ásamt litlu hjálparkokkunum Oliver og Ásu Júlíu.

Okkur finnst gaman að þessu og höfum í nokkur ár spreytt okkur á konfektgerð. Þetta hófst með því að ég fór á námskeið í Húsasmíðjunni og prófaði þá fyrst að steypa súkkulaði sem karlinn féll alveg fyrir,“ segir Dagný Ásta, spurð um konfektgerð þeirra hjóna, og hlær.

## Pakkaði súkkulaðinu inn

Börnin hafa gaman af því að vera með en eru þó helst til ung til að aðstoða við konfektgerðina. Syninum, Oliver, finnst gaman að fá að smakka og er aðeins farinn að hjálpa til. Hann átti til að mynda að setja núggat á marsipansneið og loka því og rúlla, en móðir hans var búin að skera hráefnið niður í litla bita. Hann skildi þó ekki alveg að rúlla þyrfti molunum og tjáði móður sinni að hann væri búinn að pakka súkkulaðinu inn og nú gæti hún prófað. „Appelsínutrufflurnar eru mitt uppáhald. Við höldum okkur mest við sömu uppskriftirnar en samt er alltaf ein og ein ný upp-

skrift sem fær að slæðast með. Fjölskyldan hans Leifs hittist alltaf og gerir lafabraud fyrir jólin og þá höfum við tekið með konfekt sem okkar framlag,“ segir Dagný

Ásta. Þau hjónin halda úti uppskriftavefnum [kjanaprik.is/](http://kjanaprik.is/) uppskriftir þar sem finna má ýmiss konar góðgæti.

## Mozartkúlur

250 g blöð nougat frá Odense  
250 g konfektmarsipan frá Odense  
100-200 g hjúpsúkkulaði

Mótið litlar kúlur á stærð við baunir úr núggatinu.

Skerið marsipanið í þunnar sneiðar, fletjið hverja sneið lauslega út með lófánunum og vefjið utan um núgatið. Rúllið hverjum mola í fallega kúlu og hjúpið með hjúpsúkkulaði.

## Appelsínutrufflur

200 g Sírius rjómasúkkulaði  
150 g Opal hnappar (þessir appelsínugulu)  
1 dl rjómi  
2 msk. smjör  
1 1/2 tsk. rifid hýði af appelsínu (einnig má sleppa berkinum og setja góðan líkjör í staðinn eins og t.d. Grand marnier)

Hitið rjómann að suðu, lækkið hitann, bætið súkkulaðinu út í og þeytið. Bætið smjörinu og appelsínuhýðinu út í, kælið. Setjið trufflurnar í konfektform.

## Marsipan/daim-konfekt

500g Odense Ren Rá marsipan eða Odense kókosmarsipan  
2 pakkar Daim-kurl  
200g ljóst Odense-súkkulaði  
Kókosmjöl  
Lúxus kasjúhnetur, saltaðar og ristaðar

Marsipan er skorid í tvö jafn stór stykki og flatt út. Bræðið súkkulaðið, skerið útflatta marsipanið í þríhyrind stykki þannig að 2-4 Daim-kúlur rúmist á þríhyrningi, hellið kókosmjöli á disk, dýfið þríhyrndu stykkjunum ofan í brædda súkkulaðið, látið umframsúkkulaðið leka af stykkjunum, leggið því næst súkkulaðihjúpaðan þríhyrninginn ofan á kókosmjölið og setjið 2-3 Daim-kúlur ofan á. Takið síðan stykkið af kókosmjölinu og geymið í kæli.

## Steiptir súkkulaðimolar

Bræðið Odense-súkkulaði í skál. Best er að hafa aðra skál með heitu vatni utan um og skipta reglulega um vatnið svo súkkulaðið sé vel heitt. Hellið súkkulaðinu yfir súkkulaðimót og hellið af. Skafið aukasúkkulaði af með spaða (t.d. nýjum kittisspaða). Setjið í kæli (ekki frysti) í nokkrar mínútur. Setjið fyllinguna á, en gætið þess að um 3 mm vanti

upp á. Hellið súkkulaði aftur yfir og skafið aukasúkkulaði frá þannig að hvert mót sé sléttfullt. Setjið aftur í kælikáp í nokkrar mínútur. Sláið súkkulaðimolana létt úr. Einnig er hægt að setja smá hvítt súkkulaði fyrst til skreytingar, með því að mála það á mótið eða láta drjúpa af hnífodd.

## Fylling

4 tsk. hindberjasulta  
1 tsk. sítrónusafi  
u.p.b. 1,5 dl flórsykur eða þar til áferðin er á við hunang. Einnig er hægt að blanda rommi, marsipani og flórsykri eða nær hverju sem er saman við.

## Bounty-kúlur

3 msk. lint smjör  
4 dl kókosmjöl  
4 dl flórsykur  
1 eggjahvíta  
2 msk. þeyttur rjómi

Byrjið á að setja smjör, kókos og flórsykur saman og hrærið vel. Að lokum er eggjahvítunni og rjómanum bætt við. Kælið og gerid svo kúlur sem dýft er svo í súkkulaði að eigin vali. [maria@mbl.is](mailto:maria@mbl.is)

Úrval af fallegum servéttum og kertum

Litla Jólabúðin

Laugaveg 8 - S:5522412

Opíð Mánud.-föstud. 10-18 Laugard. 10-17 og Sunnud. 13-18