

holini ímillum nougat og marsipan. Lat eggini kólna. Mála tey, og gleð teg til pásikini koma.

Um at tøma og reinsa eggjaskal

Tað er ógvuliga lætt gera eggjaskalini klár, men tað tekur teimum áleið eitt døgð at torna, so ger hetta í góðari tíð. Prika hol í annan endan á egginum, eg haldi at tað lættasta er at sláa spakuliga við endanum á einiskeið. Pilka skalið av toppinum. Holið má vera 1-2 cm í diametur. Sting ein pinn niður í eggðið, soleiðis at blomman brestur. Tøm nú eggðið úr eggjaskalinum – mmmhhh... speilegg!

Tá ið øll eggini eru tømð, skolar tú tey í køldum vatni. Legg tey nú í eina grýtu við køldum vatni + eini súpiskeið av edikki. Lat koma upp á kók, og smákóka í umleið 10 minuttir. Tað kann koma skúm á yvirflatuna á vatninum, tak hetta omanav. Køl nú eggjaskalini, og skola tey væl. Set tey í ein eggjabakka, við holinum niðureftir. Lat tey standa soleiðis og torna. Minst yvir nátt. Helst eitt døgð ella tvey. Nú er klárt.

Heimagjörd sjokoláta – nú við temperering

- 100 gram av kakaosmøri
- 30 gram av siropi
- 30 gram av kakopulvuri

Hakka kakaosmørið groft, ella fínt – so smeltar tað skjótari. Koyr vatn í eina grýtu, og fá hana upp á kók. Lat smábløðra. Koyr kakaosmørið í eina skál av glasi ella av stáli. Eina sum passar útyvir grýtuna. Lat nú kakaosmørið smelta í vatnbaði. Tá ið næstan alt kakaosmørið er smeltað (tað skal raka 46 hitastig – vilt tú eydnast, er gott at brúka eitt termometur), tekur tú skálina úr vatnbaðnum og rørir runt. Koyr nú siropp og kakaopulvur úti eisini. Rør, rør, rør og rør so eittsindur meira. Rør heilt til termometrið nær 27 hitastig. Nú skal sjokolátan hitast spakuliga, spakuliga upp aftur. Tú skalt nú náa umleið 32 hitastig. Nú er klárt.



Eggini eru klár. Eg setti tey inn í køliskápið at kólna. Sólarljósið var bert fyri at fáa eina betri mynd

Preið:
Við at temperera sjokolátuna, færst tú eina lekkra útgávu, sum heldur sær longri, og í langa tíð gevur júst røttu munnkensluna. Tað finnst nógvar greinar á netinum um temperering. Lesið og gerist klókari

Lítlasystir fekk kaffimunn og sjokolátaegg afturfyri at eg slapp at vakja hana tíðliga á morni til myndatøku



Minnist til at mála eggini, eftir at tit hava fyllt tey - lærið av mínum feilum.



Um tú fert út at røra í sjokolátuni, so kólnar hon skjótari. Eg tók mær temunnin við í termofløskuni.



Eggini kunnu fyllast við júst tí tær dámar, eg brúkti nougat, marsipan og hasselnøtir. Okkurt egg fekk eittsindur av lakretspulvuri eisini