



Mozartkuler

Ingredients

200 g ekte marsipan (råmarsipan)

1 ss konjakk

50 g nougat

Pynt:

100 g kokesjokolade

Instructions

Kna konjakk inn i marsipanen. Form marsipanen til en rull. Del marsipanrullen opp i 15 like store skiver. Klem skivene litt flate mellom hendene. Legg et stykke nougat på hver marsipanskive. Klem marsipanen rundt nougaten og rull forsiktig mellom hendene til jevne kuler.

Smelt kokesjokoladen over vannbad. Rull kulene i sjokoladen og sett dem på en fjøl e.l. dekket med et stykke bakepapir. Sett "Mozartkulene" kaldt til sjokoladetrekket har stivnet.

Tips

"Mozartkulene" smaker best hvis du bruker råmarsipan. Råmarsipan fås kjøpt i merket Odense, kalt "Ekte marsipan" (lilla rull). Råmarsipan fås av og til også kjøpt i helsekostforretninger.

Vil du gjør "Mozartkulene" ekstra dekorative, kan du ringle over tynne striper smeltet melkesjokolade eller smeltet hvit sjokolade etter at det mørke sjokoladetrekket har stivnet.



Oppbevar konfekten kjølig i en liten, tettsluttet boks med matpapir mellom lagene.

- -

COMMUNIO

"Lux aeterna luceat eis, Domine,
cum sanctis in aeternum,
quia pius es.
Requiem aeternam dona eis, Domine,
et lux perpetua luceat eis,
cum sanctis tuis in aeternum,
quia pius es."

"May eternal light shine on them, O Lord.
with Thy saints for ever, because
Thou art merciful.
Grant the dead eternal rest, O Lord,
and may perpetual light shine on them,
with Thy saints for ever,
because Thou art merciful."

Slutten på "Requiem" i d-moll - verdens flotteste og mest gripende dødsmesse.
"Requiem" er Mozarts siste verk og skrevet på dødsleie. Han rakk ikke å skrive hele
ferdig før han døde, så hans elev Süßmayr stod for ferdigstillingen.

Verkets viktigste del, den høyreiste og mektige Kyrie-fugen i begynnelsen, er fullt og
helt Mozarts. Süßmayr gjentar også denne fugen helt mot slutten:

KYRIE

"Kyrie eleison.
Christe eleison.
Kyrie eleison."

"Lord have mercy upon us.
Christ have mercy upon us.
Lord have mercy upon us."

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/mozartkuler>