



## Aprikoskonfekt

### Ingredienser

36 tørkede aprikoser  
200 g marsipan  
50 g valnøtter

### Pynt:

300 g hvit sjokolade  
50 g mørk sjokolade  
30 g valnøtter



### Fremgangsmåte

Finhakk valnøttene og kna inn i marsipanen. Del opp i 36 små biter som trilles til kuler.

Del aprikosene i to på midten (se tips). Klem en marsipankule mellom to halve aprikoser.

Smelt den hvite sjokoladen i en liten bolle over vannbad. Gjør klar et brett dekket med matpapir. Dypp den ene halvdel av aprikosene i den hvite sjokoladen. Legg aprikosene på brettet med den hvite sjokoladesiden vendende opp. Sett i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Smelt den mørke sjokoladen og drypp litt på oversiden av hver aprikos. Dryss over litt finhakkete valnøtter. Sett tilbake i kjøleskapet til den mørke sjokoladen også har stivnet.

### Tips

Pass på at du bruker myke og ferske tørkede aprikoser. Er de for gamle, blir de veldig tørre og ikke gode til å bruke som konfekt. Dessuten vil de da være vanskelig å dele på midten.

Oppbevar konfekten i en lite kakeboks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/aprikoskonfekt>