



## Marsipankonfekt med nøtter

### Ingredienser

300-500 g marsipan (se tips)

Ulike typer nøtter (se tips)

Pynt:

50-100 g hvit sjokolade

50-100 g mørk sjokolade

50-100 g melkesjokolade

melisdryss



### Fremgangsmåte

Form marsipanen til flate rundinger i ulike størrelser. Trykk en nøtt på hver marsipanrunding.

Smelt sjokoladetyperne hver for seg (gjøres raskt i mikro). Ha sjokoladen i små kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederst i kremmerhusene.

Pynt marsipankonfekten med melisdryss eller med ringlet sjokolade. La konfekten stå kjølig til sjokoladen har stivnet.

Oppbevar marsipankonfektet kjølig i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

### Tips

Bruk marsipan av god kvalitet når du lager konfekt, f.eks. Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Til konfekten på bildet er brukt følgende typer nøtter: valnøtter, hasselnøtter, mandler, pecannøtter og macadamianøtter.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankonfekt-med-notter>