



## Baileyskuler

### Ingredienser

200 g marsipan  
2-3 ss Baileys likør

Pynt:

100 g melkesjokolade  
sjokolademelkpulver (Nesquick eller Oboy)

### Fremgangsmåte

Kna Baileys inn i marsipanen litt og litt.

Marsipanen skal bli skikkelig klissete, men likevel ha konsistens nok til at du kan forme kuler.

Ha bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Form marsipanen til kuler (siden marsipanen er klissete, lønner det seg å bruke fuktige hender og vaske hendene ofte). Sett kulene på brettet og la dem stå kjølig i 30 minutter.

Smelt melkesjokoladen over vannbad eller i en skål i mikro. Ha sjokolademelkpulver i en suppeskål eller liknende.

Dypp hver marsipankule først i melkesjokoladen (bruk to gafler) og deretter i suppeskålen med sjokolademelkpulveret. Trill kulene forsiktig rundt i sjokolademelkpulveret med varsomme fingre.

Ha kulene tilbake på brettet. Sett i kjøleskapet til sjokoladetrekket på "Baileyskulene" har stivnet.

### Tips



Bruk helst marsipan av god kvalitet når du lager konfekt, for eksempel Ekte marsipan fra Odense eller Råmarsipan fra Anthon Berg.

"Baileyskuler" oppbevares kjølig i en tett boks med matpapir mellom lagene.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/baileyskuler>