Cocktailkonfekt



Ingredienser

24 røde cocktailbær
3-4 ss rom
300 g marsipan
150 g kokesjokolade

Pynt:
rød sukkerskrift

Fremgangsmåte

Ha cocktailbærene i en kopp og hell over rom til bærene så vidt er dekket. La cocktailbærene marinere i rom noen timer eller helst over natten.

Del marsipanene opp i 24 biter. Klem hver bit flat mellom hendene. Legg et godt avrent cocktailbær på marsipanen og brett marsipanen rundt bæret. Rull forsiktig mellom hendene til du får jevne marsipankuler.

Ha bakepapir/matpapir på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Dypp hver marsipankule i sjokoladen slik at de blir helt dekket med sjokolade (bruk gjerne to gafler til å rulle marsipankulene i sjokoladen med). Legg de sjokoladeglaserte marsipankulene på det papirdekkede brettet. Sett kaldt til sjokoladen har stivnet.

Pynt konfekten med rød sukkerskrift.

Tips

Konfekten blir ekstra god hvis du bruker såkalt råmarsipan. Dette fås kjøpt i mange velassorterte matvarebutikker, særlig rundt juletider. Se f.eks. etter "Ekte marsipan" fra Odense (lilla pakning).

Oppbevar konfekten i en liten boks i kjøleskapet. Hvis du ønsker å pynte konfekten med rød sukkerskrift som på bildet, må du være klar over at denne skriften er nokså klissete og du kommer til å ødelegge pynten hvis du stabler konfekten oppå hverandre. Det er derfor lurest å oppbevare konfekten flatt eller å vente med pyntingen til rett før servering.

Du kan også droppe sukkerskriften og pynte med smeltet hvit sjokolade eller melkesjokolade.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cocktailkonfekt