Hasselnøttkonfekt



Ingredienser

250 g marsipan
25 hasselnøtter

Pynt:
150 g kokesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Del marsipanene opp i 25 biter (kna eventuelt inn litt konjakk eller likør først, se tips). Form hver bit til en tykk, flat runding. Trykk en hasselnøtt ned i midten på hver marsipanbit.

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

Smelt den hvite sjokoladen og fyll den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull i enden og ringle over på hver konfektbit. Sett konfekten tilbake i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

Hvis du vil ha litt ekstra fin konfekt, kan du kna en spiseskje med konjakk eller likør inn i marsipanen.

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 kjølig i en liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Sannsynligvis får du litt smeltet sjokolade til overs. Av den kan du for eksempel lage hvite eller mørke "Mandelsplitter" (se oppskrift på detsoteliv.no). Du kan også bruke sjokoladerestene til å lage sjokoladepynt (se fremgangsmåte på bakeskolen).

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

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