Det søte liv...

Sukkerperler

Ingredienser



250 g marsipan
1 ss konjakk

Pynt:
rosa sukkerperler (se tips)

Fremgangsmåte

Ha sukkerperlene i en flat suppebolle e.l. Kna konjakk inn i marsipanen slik at den blir litt klebrig.

Form små kuler (bruk fuktige hender) og rull kulene i sukkerdrysset. Sett kjølig til kulene har stivnet.

Tips

Bruk marsipan av god kvalitet, for eksempel Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Rosa sukkerperler kan f.eks. kjøpes på Nille. Du kan også bruke annen type kakestrøssel eller rosafarget perlesukker.

Oppbevar konfekten kjølig i en liten kakeboks med tettsluttet lokk. Ha matpapir mellom lagene.

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

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