Sjokoladeperler



Ingredienser

250 g marsipan
1 ss konjakk

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Ha sjokoladestrøssel 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 sjokoladestrøsselet. Sett kjølig til kulene har stivnet.

Tips

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

Du kan bytte ut konjakken med Baileys eller annen likør, som f.eks Tia Maria.

Hvis du er glad i nøtter kan du ha en nøtt i midten av marsipankulen før du ruller den i strøssel. Du kan også ha en sjokoladebit (f. eks. en non-stop) eller en bit med nougat i midten. Bruk fantasien!

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/sjokoladeperler