Marsipan- og nougatkonfekt

Ingredienser



200 g marsipan
200 g nougat (se tips)

Pynt:
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Kjevle eller trykk marsipanen ut til i underkant av 1 cm tykkelse. Skjær nougaten i skiver på i underkant av 1 cm tykkelse og legg oppå marsipanen. Trykk ut små figurer (hjerter, stjerner, rundinger) eller skjær opp i små firkanter eller trekanter (da får du mindre "avfall").

Legg bitene ved siden av hverandre på et brett dekket med matpapir. Smelt den hvite sjokoladen (over vannbad eller i mikro). Ha sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et bittelite hull i den ene enden og ringle sjokoladen over konfekten. Sett kaldt til sjokoladen har stivnet.

Tips

Bruk for eksempel 1 pk (200 g) hasselnøttnougat fra Anthon Berg.

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).

Oppbevares kjølig i en liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipan-og-nougatkonfekt