Marsipanbrød med kaffe og rosiner



Ingredienser

250 g marsipan (helst råmarsipan)

Fyll:
1 dl rosiner
2 dl varm kaffe

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett
25 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Bløtlegg rosinene i kaffe, helst over natten. Rosinene skal blir store og oppsvulmet av kaffen. Hell av kaffen og hakk rosinene.

Bruk bakepapir eller lett melet benk. Klem deigen til et lite rektangel, ca 20x10 cm. Fordel de godt avrente rosinene oppå. Rull marsipanen sammen fra langsiden og jevn til kaken i sidene. Legg rullen på et brett dekket med matpapir.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett. Avkjøl litt. Smør sjokoladen over rullen med en smørekniv. Start med å smøre sjokolade på undersiden av rullen. Sett i kjøleskapet (eller fryser) til sjokoladen har stivnet. Snu brødet og smør resten av sjokoladen på oversiden av marsipanbrødet. Fest skåldede mandler som er delt i strimler på toppen. La stå i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Det er viktig at rosinene får renne godt av seg, ellers vil væsken renne ut av marsipanbrødet og gjøre det klissete.

Marsipanbrødet smaker aller best hvis du bruker råmarsipan, men du kan også bruke vanlig marsipan. Råmarsipan fås tak i de fleste store, velassorterte matvarebutikkene rundt juletider (f.eks. råmarsipan fra Odense, lilla rull). Råmarsipan fås av og til også kjøpt i helsekostforretninger.

Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipanbrod-med-kaffe-og-rosiner