Cubapyramider



Ingredienser

200 g marsipan
2 stk Cuba sjokolader

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ts delfiafett

Fremgangsmåte

Del marsipanen opp i 20 biter. Klem marsipanbitene litt flate. Pakk en passe stor bit Cuba sjokolade i hver og klem marsipanen godt rundt sjokoladen. Form bitene så til små pyramider.

Smelt kokesjokoladen og delfiafett (over vannbad eller i mikro). Dypp toppen på pyramidene godt ned i sjokoladen. Sett pyramidene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

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.

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

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