Valnøttkonfekt

Ingredienser



400 g marsipan
2-3 ss konjakk (kan sløyfes)
100 g valnøtter

Glasur:
200 g kokesjokolade
1 ts delfiafett

Pynt:
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Start med å kna konjakk inn i marsipanen, men pass på så marsipanen ikke blir for bløt. Vil du ha alkoholfri konfekt, er det vare å droppe konjakken. Hakk valnøttene og kna dem inn i marsipanen. Form marsipanen til små, ovale, flate rundinger.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett i en skål over vannbad. Gjør klar et brett som er dekket med matpapir.

Dypp hver marsipanbit i den smeltede sjokoladen (bruk for eksempel to gafler). La de renne litt av og legg hver bit på brettet med matpapir. Pynt med en hel valnøttkjerne (se tips). Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Delfiafett i sjokladen gjør at kokesjokoladen blir litt mer flytende og dermed bedre til å dyppe konfekten i. Du kan i stedet bruke overtrekkssjokolade som du får kjøpt i

utvalgte nettbutikker.

♥ Oppbevar konfekten i kjøleskapet i en liten boks med matpapir mellom lagene.

♥ Det er ikke mange hele valnøttkjerner i en vanlig pakke med valnøtter. Jeg pleier å plukke ut de hele kjernene hver gang jeg kjøper valnøtter og sparer dem til senere. Til slutt har jeg nok til å kunne bruke dem som pynt på en kake eller til disse lekre konfektbitene. Har du ikke hele valnøttkjerner, kan du selvsagt pynte konfektbitene med littegrann finhakkede valnøtter i stedet.

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

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