Marsipankubbe med nougat



Ingredienser

400 g nougat (2 pk)
500 g marsipan (1 pk)

Glasur:
150 g kokesjokolade
1 ss konjakk
1 ss smør

Pynt:
kakepynt etter ønske

Fremgangsmåte

Del nougaten i to på midten, slik at du får fire, flate firkanter. Kjevle ut marsipanen til en tykk leiv (litt tynnere enn nougatskivene). Legg to nougatblokker etter hverandre på marsipanen og skjær rundt med en skarp kniv. Gjør det samme med de andre to nougatblokkene og legg disse oppå. Du har dermed en kubbe med to lag marsipan og to lag nougat. Skjær ut resten av marsipanen til å dekke toppen og sidene av kubben. Sett den marsipankledde kubben på et brett e.l. som er dekket med et stykke matpapir.

Ha kokesjokoladen oppdelt i biter i en liten kjele sammen med konjakk og smør. Smelt på svak varme. Rør sammen og avkjøl litt.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over hele kaken (bruk en smørekniv). Pynt kaken etter ønske. Settes i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Bruk for eksempel 2 pk (à 200 g) med hasselnøttnougat fra Anthon Berg til denne kaken.

Kubben 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).

Marsipankubben oppbevares i kjøleskapet.

Marsipanpynten på bildet er kjøpt på hobbybutikken Panduro.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankubbe-med-nougat