Marsipankonfekt med nøtter

Ingredienser



300-500 g marsipan (se tips)
Ulike typer nøtter (se tips)

Pynt:
50-100 g hvit sjokolade
50-100 g mørk sjokolade
50-100 g melkesjokolade
melisdryss

Fremgangsmåte

Form marsipanen til flate rundinger i ulike størrelser. Trykk en nøtt på hver marsipanrunding.

Smelt sjokoladetypene hver for seg (gjøres raskt i mikro). Ha sjokoladen i små kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederst i kremmerhusene.

Pynt marsipankonfekten med melisdryss eller med ringlet sjokolade. La konfekten stå kjølig til sjokoladen har stivnet.

Oppbevar marsipankonfektet kjølig i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Bruk marsipan av god kvalitet når du lager konfekt, f.eks. Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Til konfekten på bildet er brukt følgende typer nøtter: valnøtter, hasselnøtter, mandler, pecannøtter og macadamianøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankonfekt-med-notter