Marsipankonfekt



Ingredienser

500 g marsipan
(1-2 ss konjakk)

Fyll:
nougat
melkesjokolade
kokesjokolade
småbiter med Bounty, Snickers e.l.
Non-Stop
gelétopper
nøtter av ulike slag
tørket frukt, cocktailbær eller
apsikat
etc.

Pynt:
300 g kokesjokolade
50 g delfiafett
100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Kna eventuelt litt konjakk inn i marsipanen.

Del marsipanen opp i jevnstore biter. Rull bitene til kuler som trykkes flate med hendene. Legg et stykke ønsket fyll i midten på hver marsipan. Klem marsipanen rundt fyllet og rull til kuler. Sett kulene kjølig i 30 min på et brett e.l. dekket med

bakepapir.

Smelt mørk sjokolade i en bolle over vannbad sammen med delfiafett. Dypp hver marsipankule i den mørke sjokoladen (bruk to gafler til dette). Sett kulene tilbake på brettet med bakepapir. Ha brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Smelt den hvite sjokoladen og ha den i en lite kremmerhus laget av matpapir e.l. Ta brettet med marsipankulene ut av kjøleskapet. Ringle over hvit sjokolade. Sett tilbake i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

Bruk god marsipan når du lager konfekt, for eksempel Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Oppbevar konfekten kjølig i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

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

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