Baileyskuler



Ingredienser

200 g marsipan
2-3 ss Baileys likør

Pynt:
100 g melkesjokolade
sjokolademelkpulver (Nesquick eller Oboy)

Fremgangsmåte

Kna Baileys inn i marsipanen litt og litt. Marsipanen skal bli skikkelig klissete, men likevel ha konsistens nok til at du kan forme kuler.

Ha bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Form marsipanen til kuler (siden marsipanen er klissete, lønner det seg å bruke fuktige hender og vaske hendene ofte). Sett kulene på brettet og la dem stå kjølig i 30 minutter.

Smelt melkesjokoladen over vannbad eller i en skål i mikro. Ha sjokolademelkpulver i en suppeskål eller liknende.

Dypp hver marsipankule først i melkesjokoladen (bruk to gafler) og deretter i suppeskålen med sjokolademelkpulveret. Trill kulene forsiktig rundt i sjokolademelkpulveret med varsomme fingre.

Ha kulene tilbake på brettet. Sett i kjøleskapet til sjokoladetrekket på "Baileyskulene" har stivnet.

Tips

Bruk helst marsipan av god kvalitet når du lager konfekt, for eksempel Ekte marsipan fra Odense eller Råmarsipan fra Anthon Berg.

"Baileyskuler" oppbevares kjølig i en tett boks med matpapir mellom lagene.

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

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