Venusbryst



Ingredienser

50 g korinter
1 dl mørk rom
500 g ekte marsipan (se tips)

Glasur:
400 g hvit sjokolade

Pynt:
korinter

Fremgangsmåte

La korintene marinere i rom over natten, slik at de blir myke og oppsvulmede.

Kna korintene inn i marsipanen sammen en del av romen som er til overs. Marsipanen skal bli nokså klissete.

Form marsipanen til teskjestore kuler. Sett dem i kjøleskapet i et par timer eller over natten.

Smelt hvit sjokolade over vannbad. Avkjøl til den er temperert, men fortsatt helt flytende.

Dypp konfekten i den hvite sjokoladen og legg den på et brett som er dekket med bakepapir. Sett en korint på toppen av hver mens sjokoladen fortsatt er myk.

Ha konfekten i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Oppbevares kjølig i en tett boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Originaloppskriften angir at man skal bruke mandelmasse, som er en svensk marsipantype med ekstra kraftig mandelsmak. Mandelmasse selges i Sverige i blå rull fra produsenten Odense, men jeg har foreløpig ikke sett dette produktet i norske butikker.

Et svært godt alternativ er å bruke vanlig marsipan av god kvalitet, for eksempel Ekte marsipan fra Odense eller Raamarsipan fra Anthon Berg.

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

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