Marsipanbrød med tørket frukt og nøtter

Ingredienser



300 g marsipan (se tips)
0,5 dl rosiner
0,5 dl apsikat
0,5 dl fint hakkede nøtter

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Arbeid apsikat, rosiner og nøttene inn i marsipanen. Form marsipanen til et avlangt brød.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett. Avkjøl litt. Smør sjokoladen over marsipanbrødet med en smørekniv. Start med å smøre sjokolade på undersiden av marsipanbrødet. Sett i kjøleskapet (eller fryser) til sjokoladen har stivnet. Snu brødet og smør resten av sjokoladen på oversiden av marsipanbrødet. La stå i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Du kan eventuelt også kna inn 1/2 - 1 ss appelsinlikør eller konjakk i marsipanen.

Marsipanbrødet smaker aller best hvis du bruker marsipan av god kvalitet. Bruk for eksempel råmarsipan fra Odense (lilla rull), som fås kjøpt i de fleste store, velassorterte matvarebutikkene rundt juletider. Råmarsipan fås av og til også kjøpt i

helsekostforretninger.

Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipanbrod-med-torket-frukt-og-notter