Marsipanbrød med valnøtter og Daim



Ingredienser

300 g marsipan (se tips)
100 g valnøtter
1 ss konjakk (kan sløyfes)

Glasur:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Pynt:
1 stk Daim eller Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Hakk valnøttene fint. Kna nøttene (og eventuelt konjakk) 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. Dryss over Daimstrøssel eller bruk en vanlig Daim-sjokolade som hakkes opp fint. La stå i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

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-valnotter-og-daim