Hjemmelagde marsipanbrød med favorittsjokolader



Ingredienser

♥ 2 stk Troika/Gullbrød/Toppris og/eller Peanøttkubbe (eller annen favorittsjokolade)
♥ 500 g råmarsipan
♥ 1-2 ss konjakk (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade (se tips)
♥ 15 g delfiafett (se tips)
♥ gelétopper/mandelflak/strøssel

Fremgangsmåte

Kna konjakk inn i marsipanen.

Del marsipanen i to deler.

Klapp hver del ut til en firkant som er stor nok til å pakke inn en Troika, eller annen favorittsjokolade.

Legg på sjokoladen og brett marsipanen rundt sjokoladen. Klem rundt brødet, slik at skjøtene festes godt og du får en glatt overflate. Gjenta med den andre marsipandelen.

Legg bakepapir på en fjøl eller liknende. Legg på marsipanbrødene, med undersiden (dvs der skjøten er) opp.

Smelt sjokoladen sammen med litt delfiafett (gjøres best i en bolle over vannbad eller i mikro).

Smør sjokoladen på den ene siden av marsipanbrødene. Start med undersiden. Sett brettet med brødene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Snu brødene og smør resten av sjokoladen rundt marsipanbrødene, slik at de blir helt dekket. Pynt med gelétopper, mandelflak, strøssel - eller annen pynt du liker.

Sett brødene tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Bruk skikkelig god marsipan. Jeg bruker "Ekte marsipan" som har minst 50% mandelinnhold (lilla rull fra Odense).

♥ Å smelte kokesjokolade sammen med delfiafett gjør det litt mer flytende. Du kan i stedet bruke overtrekkssjokolade, og da er det ikke nødvendig å tilsette delfiafett.

♥ Marsipanbrødene bør oppbevares kjølig slik at ikke sjokoladetrekket blir klissete.

♥ Bruk en skarp kniv når du skjærer brødet opp i skiver.

♥ Pakk dem gjerne inn i cellofanposer hvis du vil gi dem bort i gave.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hjemmelagde-marsipanbrod-med-favorittsjokolader