Appelsinmarsipankonfekt



Ingredienser

200 g marsipan (se tips)
2 ss friskpresset appelsinjuice

Pynt:
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kna sammen marsipan og appelsinjuice. Marsipanen skal bli bløt, men fortsatt fast nok til å kunne formes til kuler. Form marsipanen til 20 kuler. Legg kulene på et bakepapirdekket brett som passer i kjøleskapet. Sett brettet i kjøleskapet i 1 time.

Smelt sjokoladen i en skål over vannbad. Dypp marsipankulene i den smeltede sjokoladen ved hjelp av to gafler. La kulene renne av seg og legg dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet.

Sett brettet med konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Ekte marsipan smaker best (lilla rull fra Odense), men figurmarsipan kan også benyttes (rød rull fra Odense).

Konfekten oppbevares i kjøleskapet.

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

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