# Det søte liv...

## Lakrismarsipan med hvit sjokolade

### Ingredienser




♥ 300 g lakrismarsipan (se tips)
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 10 g delfiafett (se tips)

Pynt:
♥ rålakrispulver (se tips)

### Fremgangsmåte

Trill lakrismarsipanen til små kuler. Jeg fikk 10-12 stk av en porsjon.

Smelt hvit sjokolade sammen med litt delfiafett. Det enkleste er å smelte den hvite sjokoladen over vannbad eller i en kopp i mikroen (det tar ca 1 minutt). Avkjøl den smeltede sjokoladen litt før du starter dyppingen.

Finn frem et brett og dekk det med bakepapir.

Dypp lakrismarsipankulene i den smeltede sjokoladen ved hjelp av to gafler og legg kulene på brettet. Ringle eventuelt over noen striper hvit sjokolade med en gaffel for å få litt mønster på kulene. Dryss over rålakrispulver som pynt mens sjokoladen fortsatt er bløt.

Når alle kulene er ferdige, settes brettet i kjøleskapet i ca. 1 time slik at den hvite sjokoladen stivner.

Når sjokoladen har stivnet, tas konfekten av brettet og oppbevares i kakeboks med bakepapir mellom lagene. Boksen bør stå kjølig så ikke den hvite sjokoladen smelter og konfekten blir klissete.

**Tips**

♥ Lakrismarsipan fås kjøpt ferdig (fra Odense). 1 pk tilsvarer 150 gram. Jeg lagde som sagt dobbel porsjon og brukte da 2 pk lakrismarsipan.

♥ Får du ikke tak i lakrismarsipan, kan du også bruke vanlig hvit marsipan og kna inn lakrispulver (og evtl. litt sort konditorfarge hvis du vil ha svart farge på marsipanen). Det bør holde med ca. 1 ss lakrispulver til 150 g marsipan, men smak deg frem.

♥ Selv om jeg lagde dobbel porsjon holdt det med 300 g hvit sjokolade. Vær nøye når du smelter den hvite sjokoladen, for den kan lett svi seg. Jeg pleier å hakke den hvite sjokoladen i biter og ha bitene i en skål. Så varmer jeg sjokoladen i mikroen i underkant av 1 minutt. Rør så litt rundt i sjokoladen og sett skålen tilbake i 30 sekunder hvis nødvendig. Rør litt rundt på nytt og la sjokoladen stå en stund slik at de siste bitene smelter.

♥ Delfiafettet hjelper til med å gjøre den smeltede sjokoladen litt tynnere i konsistensen så det blir lettere å dyppe kulene i den. Det er viktig at du ikke bruker for mye, bare litt for å gjøre sjokoladen littegrann mer flytende. Har du ikke delfiafett, kan det fint sløyfes.

♥ Jeg bruker rålakrispulver fra Mill & Mortar.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lakrismarsipan-med-hvit-sjokolade