Hjemmelaget marsipan



Ingredienser

♥ 1 kg skåldede mandler eller mandelmel (se tips)
♥ 1 kg melis
♥ 4 store eggehviter
♥ 0,5 ts sitronsaft

Fremgangsmåte

Gjør klar mandlene:
Det aller enkleste er å bruke ferdigkjøpt mandelmel når man skal lage marsipan. Mandelmelet er så tørt og finmalt, at du kan ta det rett fra posen og over i kjøkkenmaskinen og blande med melis.

Vil du lage mandelmelet fra scratch, må du starte med å skålde mandlene. Dette gjør du ved å ha dem i en kjele med kokende vann. La mandlene ligge i det varme vannet til du ser at skallet er lett å løsne fra mandlene. Sil vekk vannet og fjern mandelskallet på alle mandlene.

Før de skåldede mandlene kan males, bør de legges på et kjøkkenhåndle og tørke i romtemperatur i to døgn. Hvis man ikke vil vente så lenge, kan mandlene alternativt tørkes på en stekeplate i ovnen ved 50°C i 1 time.

Deretter er de skåldede mandlene klare for å finmales. Til dette kan du bruke food processor, men aller helst en god og klassisk mandelkvern.

Bland de malte mandlene med melis, og mal dette så en gang til slik at de malte mandlene blir enda mer finmalte. Liker du marsipanen grovere, kan du imidlertid nøye deg med å male mandlene bare én gang.

Lag marsipanen:
Resten av prosessen er den samme enten du har malt mandlene selv eller bruker ferdigkjøpt mandelmel.

Bland først mandlene og melis og ha dette i en kjøkkenmaskin med K-spade. Tilsett eggehvitene og bittelitt sitronsaft (sitronsaften hindrer misfarging), og kjør blandingen sammen på laveste hastighet.

I starten vil massen se veldig kornete og tørr ut. Etter hvert vil den imidlertid samle seg og få fast konsistens. Ha da marsipanen på en fjøl eller brett og kna den godt, og form til pølser. Marsipanen er nå klar til å brukes videre.

Tips

♥ Denne porsjonen gir 2 kg ferdig marsipan. Jeg synes det er passe mengde fordi jeg da får passe plass i kjøkkenmaskinen min. Det er ikke noe i veien for å skalere oppskriften enten ned (500 g skåldede mandler, 500 g melis og 2 eggehviter) eller opp (1,5 kg skåldede mandler, 1,5 kg melis og 6 eggehviter).

♥ Hvis du ikke former marsipanen med en gang den er laget, må du pakke den godt inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Marsipanen har god holdbarhet. Jeg pleier å oppbevare marsipanen i en kakeboks i romtemperatur.

♥ Hvis du vil farge marsipanen, bør du bruke konsentrert konditorfarge, slik at du bare trenger små mengder farge. Dermed gjør ikke fargen at konsistensen på marsipanen endres.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-marsipan