Mozartkuler



Ingredienser

200 g ekte marsipan (råmarsipan)
1 ss konjakk
50 g nougat

Pynt:
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kna konjakk inn i marsipanen. Form marsipanen til en rull. Del marsipanrullen opp i 15 like store skiver. Klem skivene litt flate mellom hendene. Legg et stykke nougat på hver marsipanskive. Klem marsipanen rundt nougaten og rull forsiktig mellom hendene til jevne kuler.

Smelt kokesjokoladen over vannbad. Rull kulene i sjokoladen og sett dem på en fjøl e.l. dekket med et stykke bakepapir. Sett "Mozartkulene" kaldt til sjokoladetrekket har stivnet.

Tips

"Mozartkulene" smaker best hvis du bruker råmarsipan. Råmarsipan fas kjøpt i merket Odense, kalt "Ekte marsipan" (lilla rull). Råmarsipan fås av og til også kjøpt i helsekostforretninger.

Vil du gjør "Mozartkulene" ekstra dekorative, kan du ringle over tynne striper smeltet melkesjokolade eller smeltet hvit sjokolade etter at det mørke

sjokoladetrekket har stivnet.

Oppbevar konfekten kjølig i en liten, tettsluttet boks med matpapir mellom lagene.

- -

COMMUNIO

"Lux aeterna luceat eis, Domine,
cum sanctis mis in aeternum,
quia pius es.
Requiem aeternam dona eis, Domine,
et lux perpetua luceat eis,
cum sanetis tuis in aeternum,
quia plus es."

"May eternal light shine on them, O Lord.
with Thy saints for ever, because
Thou art merciful.
Grant the dead eternal rest, O Lord,
and may perpetual light shine on them,
with Thy saints for ever,
because Thou are merciful."

Slutten på "Requiem" i d-moll - verdens flotteste og mest gripende dødsmesse. "Requiem" er Mozarts siste verk og skrevet på dødsleie. Han rakk ikke å skrive hele ferdig før han døde, så hans elev Süssmayr stod for ferdigstillelsen.

Verkets viktigste del, den høyreiste og mektige Kyrie-fugen i begynnelsen, er fullt og helt Mozarts. Süssmayr gjentar også denne fugen helt mot slutten:

KYRIE

"Kyrie eleison.
Christe eleison.
Kyrie eleison."

"Lord have mercy upon us.
Christ have mercy upon us.
Lord have mercy upon us."

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mozartkuler