Fylte aprikoser



Ingredienser

1 pk myke, tørkede aprikoser

Fyll:
200 g marsipan
1-2 ss konjakk

Pynt:
sølvkuler (kakepynt)

Fremgangsmåte

Kna konjakken inn i marsipanen. Del den opp i 20 biter som rulles til kuler.

Snitt opp aprikosene på midten, men ikke helt igjennom. Dra sidene litt fra hverandre. Legg en marsipankule i hver aprikos og klem godt sammen. Pynt med en sølvkule på hver.

Tips

Konfekten blir ekstra god hvis du bruker såkalt råmarsipan. Dette fås kjøpt i mange velassorterte matvarebutikker, særlig rundt juletider. Se f.eks. etter "Ekte marsipan" fra Odense (lilla pakning).

1 pk tørkede aprikoser inneholder ca 30 stk. Bruk myke aprikoser. Er aprikosene for gamle, blir de harde og ikke særlig egnet til å lage konfekt med (bruk dem heller i en kake der de kan svelle opp og bli myke igjen, se for eksempel oppskrift på

"Fruktkake i langpanne").

Alternativ pynt kan være å dyppe den ene halvdelen av de fylte aprikosene i smeltet kokesjokolade. Beregn da 100 g kokesjokolade til denne porsjonen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-aprikoser