Aprikoskonfekt



Ingredienser

36 tørkede aprikoser
200 g marsipan
50 g valnøtter

Pynt:
300 g hvit sjokolade
50 g mørk sjokolade
30 g valnøtter

Fremgangsmåte

Finhakk valnøttene og kna inn i marsipanen. Del opp i 36 små biter som trilles til kuler.

Del aprikosene i to på midten (se tips). Klem en marsipankule mellom to halve aprikoser.

Smelt den hvite sjokoladen i en liten bolle over vannbad. Gjør klar et brett dekket med matpapir. Dypp den ene halvdelen av aprikosene i den hvite sjokoladen. Legg aprikosene på brettet med den hvite sjokoladesiden vendende opp. Sett i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Smelt den mørke sjokoladen og drypp litt på oversiden av hver aprikos. Dryss over litt finhakkete valnøtter. Sett tilbake i kjøleskapet til den mørke sjokoladen også har stivnet.

Tips

Pass på at du bruker myke og ferske tørkede aprikoser. Er de for gamle, blir de veldig tørre og ikke gode til å bruke som konfekt. Dessuten vil de da være vanskelig å dele på midten.

Oppbevar konfekten i en lite kakeboks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

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

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