Amarettikuler



Ingredienser

300 g marsipan
2 ss Amaretto mandellikør
50 g finhakkede hasselnøtter

Pynt:
250 g knuste Amaretti

Fremgangsmåte

Start med å knuse Amaretti makroner. Dette gjøres lett i morter eller ha makronene i en liten pose og kjevle over. Ha de knuste makronene i en suppeskål eller liknende.

Kna finhakkede hasselnøtter og Amaretto mandellikør inn i marsipanen. Form marsipanen til kuler som deretter rulles i de knuste makronene. Sett kjølig.

Tips

Bruk gjerne god marsipan når du lager konfekt, for eksempel Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Amaretti makroner kan for eksempel kjøpes på ICA. En pose veier 500 g.

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

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

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