Valnøttmarsipan

Ingredienser



300 g marsipan
50-100 g valnøtter
(1 ss konjakk)

Pynt:
små papirformer
rosa sukkerperler e.l.

Fremgangsmåte

Finhakk valnøttene. Kna valnøttene inn i marsipanen (eventuelt sammen med litt konjakk).

Form valnøttmarsipanen til kuler. Sett kulene i små papirformer. Pynt med en sukkerperle, eller annen type kakepynt.

Tips

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

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

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

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