Pistasjkonfekt



Ingredienser

250 g marsipan
50 g pistasjnøtter

Glasur:
100 g kokesjokolade
1 ts delfiafett

Pynt:
pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint og kna dem inn i marsipanen. Form marsipanen til små, ovale, flate rundinger.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett i en skål over vannbad. Gjør klar et brett som er dekket med matpapir.

Dypp hver marsipanbit i den smeltede sjokoladen (bruk for eksempel to gafler). La de renne litt av og legg hver bit på brettet med matpapir. Pynt med en litt finhakkede pistasjnøtter. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Pass på at du bruker usaltede pistasjnøtter når du lager konfekten.

Oppbevar konfekten i kjøleskapet i en liten boks med matpapir mellom lagene.

Se også "Valnøttkonfekt".

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

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