Marsipanruter

Ingredienser



200 g ekte marsipan
1 ss konjakk (se tips)

100 g kokesjokolade

Pynt:
diverse nøttekjerner og tørket frukt

Fremgangsmåte

Kna eventuelt inn litt konjakk i marsipanen.

Kjevle marsipanen til et lite rektangel mellom to bakepapirark. Deles opp i 25 ruter med kniv eller pizzahjul.

Smelt kokesjokolade (over vannbad eller i mikro). Dypp bunnen på en og en bit i smeltet sjokolade. Legg bitene på et brett med sjokoladesiden vendt opp. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Legg konfekten med sjokoladesiden ned på et lite fat. Pynt marsipanen med nøtter og tørket frukt.

Tips

Bruk helst skikkelig god kvalitetsmarsipan, slik som råmarsipanen "Ekte marsipan" (lilla rull fra Odense).

Eksempel på pynt er cashewnøtter, mandler, tørket mango, papaya, ananas, sviskebiter eller bananchips.

Originaloppskriften er som nevnt uten konjakk, men jeg synes nå det gjør seg med en liten skvett:-) Du kan eventuelt bruke likør i stedet.

Oppbevares kjølig, ellers blir sjokoladen klissete.

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

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