Aprikosmarsipankonfekt



Ingredienser

200 g marsipan (se tips)
10 myke, tørkede aprikoser
1 ss aprikoslikør (kan sløyfes)

Pynt:
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Hakk aprikosene opp i bittesmå biter. Kna aprikosbitene sammen marsipan og eventuelt aprikoslikør (anbefales!).

Form marsipanen til 20 kuler. Legg kulene på et bakepapirdekket brett som passer i kjøleskapet. Sett brettet i kjøleskapet i 1 time.

Smelt sjokoladen i en skål over vannbad. Dypp marsipankulene i den smeltede sjokoladen ved hjelp av to gafler. La kulene renne av seg og legg dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet.

Sett brettet med konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Ekte marsipan har best smak (lilla rull fra Odense), men vanlig figurmarsipan kan også brukes (rød rull fra Odense).

Konfekten oppbevares i kjøleskapet.

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

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