Jordbærmarsipankonfekt



Ingredienser

♥ 1-2 pk rosa jordbærmarsipan fra Odense (se tips)
♥ mørk overtrekkssjokolade (se tips)
♥ rosa kakestrøssel

Fremgangsmåte

Rull jordbærmarsipanen til kuler.

Smelt mørk sjokolade (se tips) og dypp marsipankulene i sjokoladen. Legg kulene på brett som er dekket med bakepapir.

Dryss over kakestrøssel før sjokoladen stivner.

Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt.

Løsne konfekten fra bakepapiret og legg den i en boks med matpapir mellom lagene.

Oppbevares i kjøleskapet.

Tips

♥ Jordbærsjokolade fra Odense har så god jordbærsmak at du ikke trenger å blande noe annet i marsipanen. Marsipanen fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. 1 rull er på 200 g.

♥ Du kan lage marsipankonfekt av vanlig marsipan også. Se mange forskjellige varianter her på Det søte liv i kategorien Hjemmelaget konfekt som ligger under Populært i menylinjen. Noen eksempler er Sjokoladeperler, Sukkerperler, Marsipankonfekt og Konfektperler.

♥ Jeg foretrekker å bruke mørk overtrekkssjokolade, som du blant annet fås kjøpt hos www.cacas.no, se her. Da blir sjokoladen litt mer flytende enn når du bare smelter kokesjokolade, og det blir lettere å få jevn og glatt overflate på konfekten. Du kan alternativt smelte kokesjokolade med 1 ss delfiafett eller bruke Smelt mørke sjokoladeknapper fra Freia, som også egner seg godt til smelting.

♥ Den ferdige konfekten må oppbevares kaldt, ellers blir sjokoladetrekket klissete.

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

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