Daddelmarsipan

Ingredienser



♥ 200 g mandler
♥ 100 g dadler (vekt uten stener)

Fremgangsmåte

Ha mandler og dadler i en food processor med hakkekniv.

Kjør blandingen sammen helt til den blir jevn og bløt nok til at du kan klemme den sammen.

Form marsipanen til kuler eller marsipanbrød.

Du får lekre marsipanbrød hvis du pensler dem med smeltet sjokolade og drysser over hakkede mandler og gullstøv.

Tips

♥ Jeg har her ikke skåldet mandlene som gjør at marsipanen får en mørkere farge. Det er såklart ikke noe i veien for å bruke skåldede mandler i stedet.

♥ Jeg har testet å lage daddelmarsipan med ferdigkjøpt mandelmel og brukte da 300 g mandelmel til 100 g bløte dadler. Hvis du ser nøye på bildene, ser du at kulene er litt grovere og er laget med hele mandler, mens marsipanbrødene er litt finere og er laget med mandelmel.

♥ Jeg bruker store, bløte dadler. Hvis dine er tørre, kan det hjelpe å bløtlegge dem en kort stund i kokende vann.

♥ Noen liker å tilsette litt agavesirup, men personlig synes jeg det ikke trengs noe søtning utover dadlene.

♥ Marsipanmassen skal ha såpass bløt konsistens at den er fin å forme, men uten å være klissete. Du kan justere konsistensen ved å tilsette litt mer dadler hvis marsipanen er for tørr, eller tilsette mer malte mandler hvis marsipanmassen er for bløt.

♥ Daddelmarsipan har lang og god holdbarhet. Jeg har pakket marsipanen godt inn (først i bakepapir og deretter i aluminiumsfolie) og oppbevart i kjøleskapet, og da var den like god også etter en måned.

♥ Det er vanskelig å si hvor mange marsipanbiter du får av oppskriften, for det kommer jo selvfølgelig an på hvor store figurer du lager, men et tips er at jeg lagde lagde dobbel porsjon her for å kunne forme både marsipankulene (laget med hele, uskåldede mandler) og marsipanbrød (laget med mandelmel).

♥ Gullstøvet jeg har pyntet med er gullfarget kakestøv fra Mill & Mortar (fås kjøpt hos flere av butikkene til Meny og Bunnpris).

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

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