Marsipanfigurer med sjokolade



Ingredienser

♥ 500 g mandler
♥ 500 g melis
♥ 2 store eggehviter

Pynt:
♥ 200 g sjokolade

Fremgangsmåte

Skåld mandlene ved å ha dem i en kjele med kokende vann. La mandlene ligge i det varme vannet til du ser at skallet er lett å løsne fra mandlene. Sil vekk vannet og fjern mandelskallet på alle mandlene. La mandlene lufttørke over natten.

Mal de skåldede mandlene fint i en food processor.

Bland de malte mandlene med melis.

Tilsett eggehvitene. Elt marsipanen sammen med en håndmikser til den er smidig. Avkjøl marsipanen en stund i kjøleskapet før du begynner å bruke den. Kna eventuelt inn litt ekstra melis til marsipanen blir god å forme.

Lag ønskede marsipanfigurer. Bruk fantasien! Sett figurene på et bakepapirdekket brett og la dem stå kjølig i en time.

Smelt sjokoladen. Pynt marsipanfigurene med sjokolade ved å dyppe dem i sjokoladen. Øyne og finere pynt sprøyter du på figurene med en kakesprøyte.

Sett brettet med marsipanfigurene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Hvis du ikke former marsipanen med en gang den er laget, må du pakke den godt inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Marsipanen har god holdbarhet. Jeg pleier å oppbevare marsipanen i en kakeboks i romtemperatur. Etter at du har dyppet figurene i sjokolade, bør de oppbevares i kjøleskapet så ikke sjokoladen blir klissete.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipanfigurer-med-sjokolade