





Marsipaanikonvehdit

Anna ihanat itse tehdyt marsipaani konvehdit lahjaksi. Helppo ja nopea resepti herkullisiin makeisiin.

20 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 35 Min.



Ainekset::

Marsipaanikonvehdit:

- 250 g marsipaania
- 1 dl tomusokeria
- 1 tl kirsikka-brandyä tai muuta aromia
- 300 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
- 30 g saksanpähkinöitä

Mittaa marsipaani, tomusokeri ja brandy kulhoon ja vaivaa käsin tasaiseksi massaksi. Pyörittele massasta noin 20 palloa.

Pilko suklaa karkeaksi rouheeksi ja sulata se kulhossa vesihauteessa. Dippaa marsipaanipallot sulatettuun suklaaseen yksi kerrallaan haarukan avulla ja pyyhkäise ylimääräinen suklaa kulhon reunaan. Aseta konvehdit sitten leivinpaperin päälle.

Pilko saksanpähkinät hienoksi rouheeksi, ripottele konvehtien päälle ja aseta konvehdit jääkaappiin noin 30 minuutiksi.