

Marsipan

Lag dine egne energikuler



PORTSJONER CA. 1



TIDSBRUK CA. 5 MINUTTER

Ingredienser

750 g mandler

600-750 g melis

2 eggehviter

+ to plater med kokesjokolade

hvis du ønsker sjokoladetrekk



Slik gjør du

Kok opp en mellom stor kasserolle med vann, ha i alle mandlene og la det koke i ca 10- 15 minutter.

Skold mandlene: sil vekk vannet og legg mandlene over på et kjøkkenhåndkle eller i en bolle. Nå skal skallet til mandlene sitte løst slik at du kan fjerne det på alle mandlene. Når skallet til alle mandlene er fjernet legges de over på et tørt kjøkkenhåndkle. De kan nå tørke til dagen etter.

Kvern mandlene i en kvern eller en kjøkkenmaskin. Kvern de gjerne over flere runder hvis du ønsker at marsipanen skal være finkornet. Bland inn melis i den malte mandelmassen, ha så i 2 eggehviter. Synes du den trenger litt ekstra lim, tar du i en ekstra eggehvite eller en liten klunk med nøytral olje, kna deigen din sammen til fast masse. Form marsipanen som du ønsker eller rull den i små kuler du kan dyppe i sjokolade. Smelt sjokolade i over et vannbad, fordel smeltet sjokolade over kulene eller dypp hele kuler i sjokolade og legg de så over et bakepapir for å tørke.