

Hindbær-marcipankugler

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Jul

Ingredienser

150 g marcipan

1/2 spsk. flormelis

1 1/2 spsk. frysetørrede hindbær

100 g hvid chokolade

Pynt: Frysetørrede hindbær

Beskrivelse

Ælt marcipanen med flormelis og ælt derefter de frysetørrede hindbær i. Tril marcipanen til små kugler.

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Vend marcipankuglerne i den smeltede chokolade og sæt dem på bagepapir. Pynt med lidt frysetørrede hindbær. Stil kuglerne i køleskabet til næste dag, for at smagen kan udvikle sig.