



Hasselnøttkonfekt

Ingredienser

250 g marsipan

25 hasselnøtter

Pynt:

150 g kokesjokolade

50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Del marsipanene opp i 25 biter (kna eventuelt inn litt konjakk eller likør først, se tips). Form hver bit til en tykk, flat runding. Trykk en hasselnøtt ned i midten på hver marsipanbit.

Ha bakepapir/matpapir på et Brett e.l. som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Dypp marsipanbitene i sjokoladen slik at de blir helt dekket med sjokolade (bruk gjerne to gafler til å vende marsipanen i sjokoladen med). Legg den sjokoladeglaserede marsipanen på det papirdekkede brettet. Sett kaldt til sjokoladen har stivnet.

Smelt den hvite sjokoladen og fyll den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull i enden og ringle over på hver konfektbit. Sett konfekten tilbake i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

Hvis du vil ha litt ekstra fin konfekt, kan du kna en spiseskje med konjakk eller likør inn i marsipanen.



Konfekten blir ekstra god hvis du bruker såkalt råmarsipan. Dette fås kjøpt i mange velassorterte matvarebutikker, særlig rundt juletider. Se f.eks. etter "Ekte marsipan" fra Odense (lilla pakning).

Oppbevar konfekten kjølig i en liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Sannsynligvis får du litt smeltet sjokolade til overs. Av den kan du for eksempel lage hvite eller mørke "Mandelsplitter" (se oppskrift på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no)). Du kan også bruke sjokoladerestene til å lage sjokoladepynt (se fremgangsmåte på bakeskolen).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/hasselnottkonfekt>