



Pistasjkonfekt

Ingredienser

250 g marsipan

50 g pistasjnøtter

Glasur:

100 g kokesjokolade

1 ts delfiafett

Pynt:

pistasjnøtter



Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint og kna dem inn i marsipanen. Form marsipanen til små, ovale, flate rundinger.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett i en skål over vannbad. Gjør klar et brett som er dekket med matpapir.

Dypp hver marsipanbit i den smeltede sjokoladen (bruk for eksempel to gafler). La de renne litt av og legg hver bit på brettet med matpapir. Pynt med en litt finhakkede pistasjnøtter. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Pass på at du bruker usaltede pistasjnøtter når du lager konfekten.

Oppbevar konfekten i kjøleskapet i en liten boks med matpapir mellom lagene.

Se også "Valnøttkonfekt".

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjkonfekt>