



## Marsipanbrød med valnøtter og Daim

### Ingredienser

300 g marsipan (se tips)  
100 g valnøtter  
1 ss konjakk (kan sløyfes)

### Glasur:

100 g kokesjokolade  
1 ss delfiafett

### Pynt:

1 stk Daim eller Daimstrøssel



### Fremgangsmåte

Hakk valnøttene fint. Kna nøttene (og eventuelt konjakk) inn i marsipanen. Form marsipanen til et avlangt brød.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett. Avkjøl litt. Smør sjokoladen over marsipanbrødet med en smørekniv. Start med å smøre sjokolade på undersiden av marsipanbrødet. Sett i kjøleskapet (eller fryser) til sjokoladen har stivnet. Snu brødet og smør resten av sjokoladen på oversiden av marsipanbrødet. Dryss over Daimstrøssel eller bruk en vanlig Daim-sjokolade som hakkes opp fint. La stå i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

### Tips

Marsipanbrødet smaker aller best hvis du bruker marsipan av god kvalitet. Bruk for eksempel råmarsipan fra Odense (lilla rull), som fås kjøpt i de fleste store, velassorterte matvarebutikkene rundt juletid. Råmarsipan fås av og til også kjøpt i

helsekostforretninger.

Oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipanbrod-med-valnotter-og-daim>