



---

## Aprikosmarsipankonfekt

### Ingredienser

200 g marsipan (se tips)  
10 myke, tørkede aprikoser  
1 ss aprikoslikør (kan sløyfes)

### Pynt:

150 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Hakk aprikosene opp i bittesmå biter. Kna aprikosbitene sammen marsipan og eventuelt aprikoslikør (anbefales!).

Form marsipanen til 20 kuler. Legg kulene på et bakepapirdekket brett som passer i kjøleskapet. Sett brettet i kjøleskapet i 1 time.

Smelt sjokoladen i en skål over vannbad. Dypp marsipankulene i den smeltede sjokoladen ved hjelp av to gafler. La kulene renne av seg og legg dem tilbake på det bakepapirdekkede brettet.

Sett brettet med konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

### Tips

Ekte marsipan har best smak (lilla rull fra Odense), men vanlig figurmarsipan kan også brukes (rød rull fra Odense).

Konfekten oppbevares i kjøleskapet.

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

---

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