



# Marsipan med kaffekaramell

ca. 16 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

0,5 dl kaffe  
50 g sukker  
50 g mørk sjokolade  
250 g marsipan  
0,25 dl Kahlua , konjakk eller whisky  
100 g lys sjokolade

### Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Mandelflak (50 gram)

## 1 Tilberedning:

Kok kaffe og sukker i en gryte i 3-4 minutter. Avkjøl sirupen litt, og smelt mørk sjokolade i den lune sirupen. Sett kaffekaramellen i kjøleskapet til den er helt fast.

2 Bland marsipanen med Kahlua, konjakk eller whisky, og del den i 16 like store stykker. Trykk en fordypning i hvert stykke, og fyll det med kaffekaramell. Pakk marsipanen omkring fyllet, og trill til kuler.

3 Smelt den lyse sjokoladen over vannbad. Legg marsipankulene på en gaffel – en av gangen – og dypp dem i sjokoladen. Pynt kulene med mandelflak før sjokoladen stivner. Oppbevares kjølig i en kakeboks.

