

# Golden perlinis

Recept på superenkla men sååå goda marsipanbollar, med smak av kaffe, choklad och vanilj.

cirka 20 styck



Lyckas lätt

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

250 g marsipan  
1 tsk kaffeböner , hela  
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom  
100 g choklad , mörk  
cirka 2 - 4 msk Golden Perlini

## 1 Gör så här:

Stöt kaffebönorna fint i en mortel. Knåda samman marsipan, kaffe och vaniljarom. Om marsipanen är svår att forma kan man riva den på rivjärnets grövsta sida först.

- 2 Rulla massan till små kulor. Smält chokladen i vattenbad. Doppa kulorna i chokladen. Använd en brödpensel för att jämna till chokladen om det behövs. Strö Golden Perlini över konfekten. Förvaras i kylskåp tills de ska serveras.