

# Marsipan med kaffekaramell

Recept på hemgjort godis som döljer en ljuvlig överraskning inuti.

omkring 16 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

0,5 dl kaffe

0,5 dl socker

100 g blockchoklad , mörk, i bitar

200 g grön marsipan eller rosa marsipan

0,25 dl kahlua , whisky eller

cognac

100 g blockchoklad , ljus, i bitar

1 påse Mandelspån rostade

- 1** Gör så här:  
Koka upp kaffe och socker i en kastrull och stormkoka 3-4 min.
- 2** Låt svalna en stund och låt den mörka blockchokladen smälta ned i den varma sirapen.
- 3** Ställ in kaffekaramellen i kylskåpet tills den stelnat helt.
- 4** Blanda marsipanen med kahlua/whisky/cognac och dela den i 16 lika stora kulor.
- 5** Gör en fördjupning i var och en av kulorna och fyll dem med kaffekaramell.
- 6** Forma marsipanen runt fyllningen och rulla runda kulor. Lägg den ljusa blockchokladen i en skål och smält över vattenbad eller i mikro.
- 7** Lägg marsipankulorna, en i taget, på en gaffel och doppa dem i chokladen.



**Dr. Oetker Sverige AB**

- 8 Låt glasyren droppa av över skålen och rulla kulorna i rostade mandelspån.

