

Marcipan kirsebær

Ingredienser

80 gr. Marcipan

16 - 20 stk. ristede hele hasselnødder

30 stk. tørrede (bløde) kirsebær (ca. 35 gr.)

20 - 40 stk. friske rosmarinblade (eller andet der passer fint til stilk)

1 tændstik til at lave et lille hul til stilk

½ tsk. Tranebær pulver. Til at drysse hen over, til sidst, hvis man gerne vil de får en mere rød farve. Men det er ikke nødvendigt for den gode smags skyld.

Ca. 60 gr. Chokolade 85% til at dyppe dem halvt i.



Sådan gør du:

Hak kirsebærrene fint, med en stor kniv. De klitrer godt, men hak dem så fint som du kan.

Bland kirsebær og marcipan sammen med en spiseske, på en tallerken. (Brug ikke fingrene, det gør massen for varm og trækker olien ud af marcipanen). Når massen er godt sammenblandet, trænger lidt rød farve ud i massen, fra kirsebærrene. Det er pænt hvis man standser sammenblandingen så man fortsat kan se kirsebærstykkerne i massen.

Saml massen hurtigt i hænderne og del den i 16 - 20 stk. Kom en hasselnød ind i hver stykke, som en kirsebærsten og rul dem runde.

Stil kirsebærrene i køleskabet, indtil du er klar til at dyppe dem i chokolade – Stil dem på lidt bagepapir, ikke direkte på en tallerken, så klister de fast til tallerkenen.

Smelt chokoladen i vandbad og følg anvisningen i opskriften "Chokolade overtræk". Husk kun at dyppe bunden af hvert kirsebær (max. Halvdelen af kirsebærret).

Kom ½ tsk. Tranebær pulver i en lille si/dørslag og drys forsigtigt tranebærpulveret ned på kirsebærrene, så de alle får lidt fint tranebærpulver støv over sig.

Lad dem køle af, til chokoladen er ordentlig stiv. Enten i køleskab eller i et koldt rum.

Brug tændstikken til at prikke et hul i kirsebærret og stik så to friske rosmarinblade ned i hullet og klem til omkring, så det sidder fast som en stilk.

Velbekomme.

Skal de opbevares nogle dage, skal de stå tæt i en lukket beholder, så marcipanen ikke tørrer ud.