

Plum in Madeira 8 - 12 stk.

Ingredienser

80 gr. Svesker i Madeira. (Trække tid helst et døgn)

8 - 12 skiver marcipan (af ca.0,3 mm)

1 lille frysepose

80-100 gr. Chokolade 85% til overtræk

Pynt til at drysse på chokoladeovertrækken. Havtorneflager, revet appelsin/citron/ lime skal, pekannød...

Sådan gør du:

Kom svesker, der har stået i blød i Madeira, i en lille skål og mos/blend til en ensformig masse. Tilsæt evt. lidt af Madeira saften, Den skal ikke være for tynd, men som en fast grød.

Kom puréen i en lille frysepose, helt ud i det ene hjørne. Bind en knude helt nede om puréen, så du har en fast lille sprøjtepose. Klip det overskydende plasticpose væk, men vent med at klippe hul i spidsen, til du skal bruge det.

Læg marcipan stykker på bagepapir og fordel Madeira massen på dem. Glat overfladen med en finger fugtet i Madeira saft, hvis du ønsker en fin og glat overflade.

Stil dem i køleskab, indtil du er klar til at overtrække dem. Det er en fordel de bliver lidt kolde og faste før man putter overtræk på.

Smelt Chokoladen, som anvist i opskriften "chokolade overtræk"

Pynt dem med den ønskede pynt inden chokoladen stivner. Opbevar dem koldt og i tæt lukket beholder. Det er ikke nødvendigt med køleskab, bare et køligt rum.

Velbekomme.

