



# LAV MARCIPANKONFEKT

## FORSLAG TIL MATERIALER

- Nougat
- Marcipan
- Hvid chokolade
- Mælkechokolade
- Mørk chokolade
- Revet appelsinskræl
- Mandler
- Valnødder
- Kokos
- Lavendelsukker



## SÅDAN GØR DU

1. En god og nem måde at lave konfekt på er at dykke marcipan, nougat eller lys chokolade i mørk chokolade. Det gøres nemt ved at smelte noget mørk chokolade og dykke de forskellige stykker konfekt i.
2. Når konfekten er dyppet i chokolade kan man dykke dem i forskellige dekorative ingredienser, som også smager godt, for eksempel knust lavendelsukker, mandler, valnødder eller appelsinskræl. Hvis du vil bruge appelsinskræl, skal du lade det tørre på et spækbæret i en times tid, før du skal bruge det, ellers klistrer det hele sammen til en ubrugelig masse.