



Beskrivelse

Ælt marcipan med citronskal, limoncello og flormelis. Tril marcipanen til kugler.

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Overtræk kuglerne med chokolade og tril dem i kokos, inden chokoladen stivner.

Ingredienser

200 g marcipan

1 tsk. fintrevet citronskal

2 1/2 spsk. limoncello

2 spsk. flormelis

200 g hvid chokolade

Pynt: Kokosmel