



Ingredienser

150 g svesker
3 spsk. portvin
300 g marcipan
300 g mørk chokolade

Beskrivelse

Hak sveskerne fint og bland dem med portvin i en skål. Lad sveskerne stå og trække i portvinen i en time - gerne natten over.

Ælt sveskerne sammen med marcipanen. Tril marcipanmassen til kugler og stil dem i køleskabet.

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.

Dyp kuglerne i chokoladen og lad dem stå og sætte sig et køligt sted.

Opbevar konfekten køligt i en lufttæt beholder.