Konfekt med Amarena kirsebær

14 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Jul

Ingredienser

100 g marcipan
14 amarena kirsebær
100 g mørk chokolade

Beskrivelse

Læg amarena kirsebærrene til afdrypning i en si.

Del marcipanen i 14 stykker og tril dem til små kugler. Tryk hver marcipankugle til en rund flad skive. Læg et amarena kirsebær på hver skive og fold marcipanen om bærret.

Temperer chokoladen:
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 konfekten med chokolade.