

Baileykugler med knas

Mandag 22. februar 2016

Fremgangsmåde

Ingredienser

400 gr. Marcipan
4 spsk bailey
200 gr. Daim
400 gr. Odense
mælkechokolade

Hak Daimen groft.

Ælt Baileyen ind i marcipanen lidt ad gangen. Smag evt. til med mere Baileys.

Hæld halvdelen af Daimen ned i marcipanmassen. Ælt det sammen.

Tril marcipanmassen til små kugler og stil dem i køleskabet i 15 min.

Temperér den lyse chokolade over vandbad og dyp kuglerne heri. Læg kuglerne på et stykke bagepapir og drys resten af Daimen ud over kuglerne. Kuglerne stilles herefter på køl. Når chokoladen er stivnet, er de klar til at blive spist.