



Marsipan við kirsuberjum

Tilfar:
250 g av marsipani
florsukur
½ glas av kirsuberjum í romm
ella blommu í madera

Omaná:
150 g av myrkari sjokolátu
violir

Arbeiðsháttur:
Elt marsipani við eitt sindur av florsukri og 2 súpisk av sevjuni.
Rulla marsipani út ímillum plast uml. ½ cm tjúkt og ger rundingar
við einum glasi (uml.5-6 cm í tvørmáti).
Legg eitt ber ella ½ blommu á aðra hálvuna og koyr hina hálvuna
omanyvir, trýst kantarnar væl saman.

Smelta sjokolátuna yvir vatnbað og smyr konfektini við sjokolátuni
og prýð við violum.

Jólarulla

Tilfar:
300 g av turkaðaðum fikum
50 g av rosinum
50 g av pistasiunøtum
50 g av skornum mandlum
25 g av seseamfrø
100 g av rivnari ljósari sjokolátu
2 súpisk av florsukri
3 súpisk av mandlulíkøri (Amaretto)

Omaná:
100 g av myrkari sjokolátu

Arbeiðsháttur:
Koyr figurnar,rosinurnar og pistasiunøturnar í hvirluna og karva sundur.
Koyr restina av tilfarinum í og elt væl saman
Evna eitt breyð.

Smelta sjokolátuna yvir vatnbað og smyr rulluna við sjokolátuni.

Marsipanrulla

Tilfar:
250 g av marsipani
100 g av pistasiumarsipani
100 g av nugga

Omaná:
50 g av myrkari sjokolátu

Arbeiðsháttur:
Rulla marsipanið út til 35 x 20 cm hav plast undir og omanyvir.
Smyr pistasiumarsipanið omaná.
Rív nuggað omanyvir.
Rulla saman eftir tí longu siðuni.

Smelta sjokolátuna yvir vatnbað og smyr marsipanrulluna við sjokolátuni.

Meira á næstu síðu

Klaksvík

og Joan Midjord Djordjevic, hava
næmingarnir valt at vísa okkum
fimm sløg av góðgæti, harav tvey
eru úr nýggju bókini *Søtt og
Leskiligt*.

*Lagt til rættis: Rigmor Dam
Myndir: Sunva Ey. Lassen*

