

MARTSIPANIKARTULID

Martsipanikartulid õhukese šokolaadiglasuuriga



Retsept

2 000 g Lubeca martsipani toormass

300 g Lubeca Kakaovõi Chips

100 g Lubeca Fehmarn tume kuvertüür

Kaval nipp:

Martsipanikartulitele tumedama värvi andmiseks võib suurendada kuvertüüri kogust.

Valmistamine

Martsipan rullida kangideks ja seejärel lõigata ~10-15 grammisteks portsjoniteks. Voolida kuulideks, nendest voolida meelepärase kujuga kartulid ja modelleerimispulgaga „silmad“ sisse vajutada.

Loomuliku välimuse saavutamiseks on soovittav kasutada erinevaid suurusi ja kujusid.

Kakaovõi ja kuvertüür sulatada ~30 °C juures, täpne tempereerimine pole vajalik.

Martsipanikartuleid veeretada kakaovõi-šokolaadisegus ja lasta nõrguda. Lasta küpsetuspaberil jahedas ruumis tahkuda.

Märkus:

Niimoodi saavutate martsipanikartulite ilusa välimuse ja hea säilivuse.