

Mandel-Marzipan

Zutaten:

- 400g [Marzipan-Rohmasse aus Mittelmeermandeln](#)
- 350g [Zartbitter-Kuvertüre](#) (z.B. [Valrhona 70%](#))
- 50g [weiße Dekorierchips](#)
- etwas Rapsöl



Zubereitung:

Die Kuvertüre temperieren und die Marzipanmasse in Rauten schneiden.

Die Stücke mit Kuvertüre überziehen und nach dem Aushärten dekorieren. Dazu die Dekorierchips mit ein paar Tropfen Rapsöl im Wasserbad auflösen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de