**Tips til marcipan med smag - skovbær eller lakrids**

**Marcipan med smag er en hurtig og nem genvej til at lave smagfulde og**

**fristende konfektstykker, kager og isdesserter. Lige nu kan der vælges**

**mellem marcipan med skovbær eller lakrids i butikkerne**

Efterårets to færdigblandede marcipaner fra Odense Marcipan er baseret på den velkendte originale marcipan, og der kan vælges mellem en frisk smag af skovbær og en fyldig lakridssmag.

Marcipan med smag er klar til brug i konfekt, kager og desserter. De kan hurtigt trilles til konfektkugler og overtrækkes. Marcipan med smag kan også røres i blød is til en delikat isdessert. Begge marcipaner kan naturligvis også indgå i kager og muffins, hvor den søde mandelsmag løftes med kraftige toner af skovbær eller lakrids.

En pakke marcipan med smag indeholder 150 g og koster 25-29 kroner i butikkerne.

***Opskrift:* Konfekt med lakrids,** 24-28 stk.

150 g Odense Marcipan Lakrids  
2 spsk. frysetørrede hindbær  
200 g mørk chokolade  
Lidt knuste, frysetørrede hindbær   
   
Ælt marcipan og tørrede hindbær sammen. Form ca. 24-28 små marcipanbrød. Temperer chokoladen over vandbad. Overtræk de små marcipanbrød og drys med tørrede hindbær. Lad overtrækket sætte sig og servér.  
    
***Opskrift:* Valnøddebrød med skovbær,** 20-24 stk.  
  
**Valnødder:**150 g valnødder  
2 spsk. sukker  
2 spsk. ahornsirup  
En halv tsk. salt  
20 g smør  
   
**Konfekt:**150 g Odense Marcipan Skovbær  
100 g kold blød nougat  
200 g mørk chokolade  
   
**Valnødder:** Kom valnødderne på en tør, varm pande og lad dem riste i ganske kort tid. Kom sukker, sirup, salt og smør på og lad nødderne hygge sig ved lav varme, til de er gyldne og karamelliserede. Det tager ca. 2-3 minutter.  Hæld dem ud på bagepapir og lad dem køle helt af.  
 **Konfekt:** Rul marcipanen ud til ca. 1 cm tykkelse. Rul nougaten ud i samme størrelse, det er nemmest mellem to stykker husholdningsfilm. Sæt den koldt. Læg marcipan og nougat sammen og sæt massen koldt igen. Skær 20-24 stykker af konfekten. Temperer chokoladen over vandbad. Fyld chokoladen i en sprøjtepose og sprøjt chokolade på konfekten. Top med valnødder og servér kold.  
   
*Til redaktionen:*

*Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online medier,*

*skal ”kilde:* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*”.*