

Cognackugler



ca. 30 stk.

250 g marcipan

30 g rosiner

2 ss cognac

40 g smuttede, finthakkede mandler

overtrækschokolade

kakao

Hak rosinerne fint og udblød dem i cognacen 4-5 timer.

Riv marcipanen groft og bland den med rosiner og mandler.

Rul massen til små kugler.

Dyp kuglerne i chokolade og drys med kakao.