



Marsipanpastiller

Ingredients

400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:

Smarties, Non Stop e.l.

Instructions

Form marsipanen til jevnstore kuler.



Trykk en Smarties, Non Stop eller tilsvarende i hver kule.

"Marsipanpastiller" oppbevares i tettsluttet boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Bruk skikkelig god marsipan, slik som for eksempel "Ekte marsipan" fra Odense (lilla rull). Eller du kan kjøpe råmarsipan (fås ofte kjøpt i helsekostforretninger) eller hjemmelaget marsipan.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/marsipanpastiller)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/marsipanpastiller>