



## Påskeegg

### Ingredienser

100 g gul marsipan  
100 g grønn marsipan

### Pynt:

100 g kokesjokolade  
kakestrøssel

### Fremgangsmåte

Del marsipanen opp i biter og form små gule og grønne egg.

Ha et stykke matpapir på et brett som passer i kjøleskapet. Ha kakestrøssel i en flat suppebolle e.l. Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikro.

Dypp den butte enden på eggene i den smeltede sjokoladen. På halvparten av eggene kan du deretter klemme enden med sjokolade i kakestrøssel.

Legg marsipaneggene på brettet og sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

### Tips

Marsipaneggene er ekstra enkle å lage hvis du kjøper ferdigfarget festmarsipan fra Odense.

Oppbevar marsipanen i en tette sluttet, liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også "Juleegg".



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paskeegg>