



Juleegg

Ingredienser

200 g rød marsipan

Pynt:

100 g kokesjokolade
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Del marsipanen opp i biter og form små egg.

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

Dypp den butte enden på eggene i den smeltede sjokoladen. Klem enden på eggene deretter i sjokoladestrøssel.

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 (selges med rødfarget marsipan ved juletider). Alternativt kan du farge vanlig hvit marsipan med rød konditorfarge.

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

Se også "Påskeegg".



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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/juleegg>