



Marsipanpastiller

Ingredienser

400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:

Smarties, Non Stop e.l.

Fremgangsmåte

Form marsipanen til jevnstore kuler.



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

"Marsipanpastiller" oppbevares i tette sluttet 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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