Harlekinmarsipan

Ingredienser



300 g festmarsipan (Odense) i gul, grønn og rosa farge

Fremgangsmåte

Kjevle ut hver marsipanrull til en liten firkant (ca 10x6 cm).

Legg firkantene oppå hverandre og renskjær kantene. Del opp i små biter (ca 2x1,5 cm).

Tips

Får du ikke tak i festmarsipan kan du selvsagt bruke marsipan som du har farget selv med konditorfarge.

Oppbevar marsipanen tørt og i romtemperatur i en tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/harlekinmarsipan