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 tettsluttet, liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også "Juleegg".

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

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