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 tettsluttet, liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også "Påskeegg".

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

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