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 tettsluttet 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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