Marsipanpoteter

Ingredienser



400 g ekte marsipan (se tips)
1-2 ss rom, konjakk eller likør
1 ss melis

Pynt:
Oboy sjokolademelkpulver

Fremgangsmåte

Kna melis og alkohol inn i marsipanen. (Sløyf melis og alkohol hvis du vil.) Form marsipanen til passe store kuler.

Ha Oboy sjokolademelkpulver i en flat suppeskål eller liknende. Rull marsipankulene i Oboy og sett dem kjølig en stund.

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/marsipanpoteter