Sukkertopper

Ingredienser



200 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Del marsipanen opp i 20 like store biter. Press hver bit igjennom en hvitløkspresse (se tips). Form forsiktig sammen til en rund kake og legg på bakepapirdekket stekeplate. Dryss over sukker på hver kake.

Stekes midt i ovnen ved 220°C i 3-4 min (pass på så kakene ikke blir brente). Avkjøles på rist.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (råmarsipan) til disse kakene (lilla rull fra Odense). Vanlig marsipan vil flyte for mye ut under stekingen.

Pass på å vaske hvitløkspressen godt før du bruker den på marsipanen!

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

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