



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 tette sluttet, liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også "Juleegg".



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paskeegg>