

Marsipanlimpa

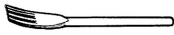


1 liter

Tag fram:



Kastrull



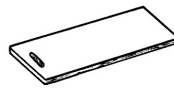
Träslev



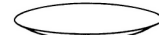
Msk-mått



Krm-mått



Skärbräda



Tallrik



Aluminiumfolie



Marsipan



Kakao



Kokosfett



Jordnötssmör



Sirap

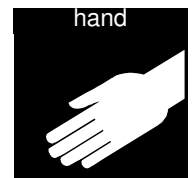
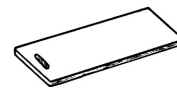


Vaniljsocker

Klä skärbrädan med en bit aluminiumfolie



Lägg en bit marsipan på skärbrädan.
Forma en limpa med händerna



Lägg i kastrullen

1 msk kakao



2 msk kokosfett



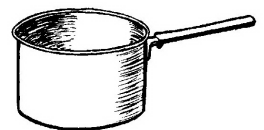
1 msk jordnötssmör



2 msk sirap



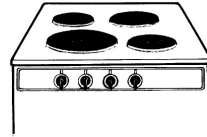
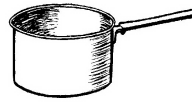
1 krm vaniljsocker



Marsipanlimpa sid 2



Sätt kastrullen på en platta

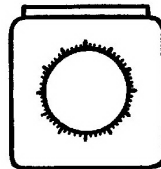


Sätt plattan på 3



3

Sätt timer på 4 minuter

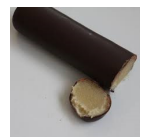


4 min

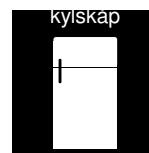
Rör med trägaffeln



Häll smeten över
marsipanlimpan



Ställ den i kylskåpet tills smeten stelnat



Skär bitar av
marsipanlimpan vid
servering

