

Jordbær-Marcipan-Is

Til denne opskrift købes ind mængder efter behov og antal gæster.

Færdig is efter egen smag

- Odense Ren Rå Marcipan
- Vanillesukker
- Friske jordbær
- Odense Chokoladesauce til pynt



Ristet marcipan:

Afkølet marcipan rives på et rivejern, fordeles på bagepapir, og ristes i ovnen ved 240° i ca. 3-4 min., til marcipanen er sprød.

Marcipanchips:

Marcipan skæres i tynde skiver fra rullen og fordeles på bagepapir. Skiverne drysses med vanillesukker og bages ved 180° C i 7-8 min.

Portionsanret med is, kvarte jordbær, chokoladesauce og drys med ristet marcipan — og server de sprøde marcipanchips til.