

Remonce	
Ingredienser	Fremgangsmåde
100 g marcipan (eller persipan) 100 g sukker (farin, hvis du skal bruge det til brunsviger) 100 g smør / margarine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør marcipan og sukker sammen 4. Rør smørret i lidt ad gangen 5. Klar til brug 6.
<p>Remonce, er det, der gør hele forskellen, når du laver f.eks. vandkringle.</p> <p>Du øger naturligvis mængden, alt efter hvor meget du bager. Det kan holde sig længe på køl. Men husk at tage det ud i god tid før brug, så er det lettere at arbejde med. Det er som regel også lettest at bruge en sprøjtepose, når du skal bruge det.</p>	

Birte Kjær's Opskrift