

Marcipanomslag	
Ingredienser	Fremgangsmåde
500 g marcipan 300 g florsukker ca. 50 g glykosesirup - tilsæt mere, hvis marcipanen skiller, den skal være elastisk og smidig.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Marcipan, florsukker og glykose røres sammen til en helt ensartet masse 4. Kan opbevares på køl 5. Rulles ud i passende tykkelse, brug rigeligt florsukker, så den hele tiden kan flyttes på bordet - evt. mellem to opsprættede plastposer – og husk af børste den overskydende florsukker af igen
Glykosesirup:	
<p>Har du problemer med at finde glukosesirup, så kan du selv koge den. Jeg har ikke selv afprøvet det endnu, men her kommer opskrift og fremgangsmåde:</p> <p>250 ml. vand bringes i kog; heri opløses en strøget tesk. (2,5 gram) citromsyre. Opløs langsomt 1 kg sukker heri. Når ALT sukkeret er opløst, koges videre i mindst 18 minutter, (herunder sker selve inverteringen) gerne nogle minutter mere. Det afdampede vand erstattes, så vægten bliver 1250 gram.</p> <p>- Jeg er i tvivl, om man skal fylde mere vand i gryden, men når jeg har prøvet at koge det, vender jeg tilbage.</p>	