

# Marsipan och hallondröm

10 bakelser

10 bakelser



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

300 g färskost typ Philadelphia  
2 dl florsocker  
1 st citroner rivet skal och saft  
2 dl frysta hallon - färska eller frysta

### Garnering:

400 g marsipan  
1 msk potatismjöl - till att kavla med  
0,2 Förp. Snabbgelatinmix  
2 dl hallonsaft - blandad

## 1 Gör så här:

"Genväg" köp färdigt eller baka muffins på sockerkaka med citronsmak. Vispa färskost, florsocker och citronskal kraftigt. Blanda i citronsaft och 2 dl hallon.

2 Dela varje muffins på mitten. Lägg en klick hallonfärskost på botten, lägg på locket och fördela resten på kanterna runt om (för att marsipanen skall fästa). Mjuka upp marsipanen lätt. Gnid in kaveln med potatismjöl och strö lite på bänken. Kavla ut marsipanen ca 2 mm tjock. Skär remsor ca:5 x 15cm och fäst dem runt bakelserna.

3 Vispa försiktigt ner snabbgelatinmixen i saften, ta bort ev luftbubblor på ytan och låt stelna något. Toppa med hallon och pensla på hallongelén.

4 Tips: Bakelserna går utmärkt att förbereda dagen innan. Men marsipan och hallon skall läggas på strax innan. Tips: Badda lite vatten på marsipan-skarven för att den inte ska gå upp.