



## VÄIKE APELSIN

### Mini martsipanist mandliküpsetis apelsiniga



#### Retsept

- 1 000 g Lubeca martsipani toormass
- 230 g Eifix Vollei/ *Pastöriseeritud vedel täismuna*
- 10 g Royal Cointreau/ *Kreemide, jäätise, glasuuride, küpsiste jms maitsestamiseks*
- 5 g Dessertpasta Apelsin/ *Kreemide, jäätise, glasuuride, küpsiste jms maitsestamiseks*
- 330 g Westfalia Supercreme/ *Koorevõimatseline kreemimargariin*
- 85 g Hellin-nisujahu 550  
Natuke soola ja sidrunit
  
- 25 g apelsinikoor (riivitud)

#### Valmistamine

Martsipani toormass, täismuna ja desserpastad segada ühtlaseks massiks. Seejärel lisada pehme või, natuke soola ja sidrunit. Viimasena segada hulka apelsinikoor ja jahu. Väiksed silikonvormid täita saadud massiga ja küpsetada ca 12 minutit 200° C juures.

