

# Påskeæg med mørk chokolade og hindbær

## Ingredienser

Opskrift er beregnet til 16 stk.

- 2 tsk [ODENSE Frysetørret hindbær 15g](#)
- 200 g [Original ODENSE Marcipan 200g](#)
- 100 g [ODENSE Mørk chokolade 100g](#) eller 100 g ODENSE Mørk Overtræk.

## Sådan gør du

1. Ælt marcipanen med frysetørret hindbær.
2. Del marcipanen i 16 stykker á 12 g og rul dem i hånden.
3. Temperer den mørke chokolade og dyp æggene i den. Pynt med frysetørret hindbær imens chokoladen stadig er våd så den sætter sig fast.
4. Hvis du vil undgå at temperere chokolade eller har børn med i køkkenet, så brug 100g ODENSE mørk overtræk i stedet for ODENSE mørk chokolade.

## Tip

Knus evt. de frysetørrede hindbær i en lille si så det bliver til støv og drys det over dine påskeæg.

Læs mere om, hvordan chokoladen tempereres under Tips & Tricks på <https://www.odense-marcipan.dk/tips-og-tricks/temperering-af-chokolade>.

Det er altid nemmere at temperere 200-400 g chokolade ad gangen, end små mængder. Har du chokoladerester, kan chokoladen altid anvendes senere.

