

# Påskeæg med mælkechokolade og miniperler

## Ingredienser

Opskrift er beregnet til 16 stk.

- 200 g [Original ODENSE Marcipan 200g](#)
- 100 g [ODENSE Mælkechokolade 100g](#) eller 100 g ODENSE Lys overtræk
- [ODENSE Mini perler 75g](#)

## Sådan gør du

1. Del marcipanen i 16 stykker á 12 g og dem i hånden.
2. Temperer mælkechokoladen og dyp æggene i den.
3. Pynt æggene med mini perler imens chokoladen stadig er våd.
4. Hvis du vil undgå at temperere chokolade eller har børn med i køkkenet, så brug 100 g ODENSE lys overtræk i stedet for ODENSE mælkechokolade.

## Tip

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.

