

MARZIPAN GRILL DESSERTER



Odeuse

Skab fristende øjeblikke

NOUGATBLOMMER PÅ GRILLEN

(4 personer)

6 store blommer

50 g Odense Blød Nougat

2 spsk. Cointreau eller anden orangelikør

150 g Odense Færdig Kransekagemasse

Tilbehør: Vanilleis eller flødeskum

Halvér blommerne, fjern stenen og læg dem i en foliebakke eller lille ovnfast fad. Skær nougaten i 12 lige store stykker og læg et i hver halve blomme. Dryp med Cointreau og sprøjt kransekagemasse hen over så nougaten er dækket. Grill blommerne ved indirekte varme under låg i ca. 15 min. til de er bløde og marzipanen er gylden. Servér med is eller flødeskum.



GRILLEDE ÆBLESANDWICH

(4 personer)

4 æbler

200 g Odense Ren Rå Marcipan

50 g hakket Odense Lys Chokolade

Smeltet smør

Is & ristede mandelflager

Skær top og bund af æblerne.

Fjern kernehuset med et udstikstjern.

Skær hvert æble i 4 pæne skiver.

Skær marcipanen i 8 skiver. Læg

marcipan og hakket chokolade

imellem æbleskiverne. Pensl

æblerne med lidt smeltet smør og

grill dem 4-5 min. på hver side

ved direkte varme til de er mørre.

Servér dem straks drysset med

mandelflager og en stor kugle is.



JORDBÆRSUPPE MED MARCIPANCROUTONER

(4 portioner)

150 g Odense Ren Rå Marzipan

1 spsk. rørsukker

Revet citrønskal fra 1/2 citron

250 g jordbær

2 dl konc. jordbær-

hyldeblomstrik

Saften fra 1 citron

8 knuste isterninger

Skær marzipanen i tern og vend dem i rørsukker blandet med revet citrønskal. Læg marcipancroutonerne i en foliebakke og grill dem ved indirekte varme under låg ca. 8 min. til de er gyldne og sprøde. Skær bærrerne i skiver og kom dem i en skål. Hæld jordbær-hyldeblomstrik og citrønsaft over og lad det trække mindst 15 min. Blend og bland med knust is og fordel i dybe tallerkener.



MARINEREDE JORDBÆR MED GRILLET MARCIPAN

(4 portioner)

1/2 kg jordbær

1 dl konc. hyldeblomstdrik

4 myntekviste

4 store kugler is, gerne jordbær

4 tykke skiver Odense Ren Rå Marzipan

Halvér jordbærrerne og kom dem i en skål.

Bland med hyldeblomstdrik og hakket mynte og lad det trække 30 min. Grill marzipanskiverne på begge sider ved direkte varme til de er sprøde, men bløde indvendig. Servér bærrerne med marzipan og is.



Odense

PÆREBRUSCHETTA FRA GRILLEN

(4 personer)
4 skiver italiensk brød
200 g Odense Færdig
Kransekagemasse
2 faste pærer
2 tsk. honning
25 g hasselnødde-
eller mandelflager

Smør brødene med kransekagemasse.
Skær pærerne i tynde skiver og læg dem taglagt på brødene.
Drys med hasselnøddeflager og dryp med honning.
Grill brødene ved indirekte varme under låg i 10-12 min.
Server straks evt. med creme fraiche 38%.



FRUGTER & MARCIPAN PÅ SPYD

(4 portioner)

8 træspyd

150 g Odense Ren Rå Marcipan

1 spsk. limesaft

1/2 dl kokosmel

1 fersken eller nektarin

2 kiwi frugter

2 tykke skiver ananas

Odense Chokoladesauce

Tilbehør: Is eller sorbet

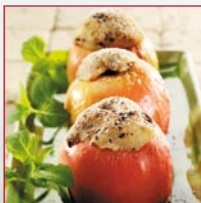
Skær marcipanen i tykke skiver og skær den i kvarte, 16 stykker i alt. Vend først marcipanstykkerne i limesaft og dernæst i kokosmel.

Skær ferskerne i store tern, 8 i alt. Skræl kiwifrugterne og del dem i kvarte. Skær ananasskiver i tern, 16 i alt. Sæt marcipan og frugt på spyd. Grill spydene 3-4 min. på hver side ved direkte varme. Dryp spydene med chokoladesauce og servér med is eller sorbet.



SKAB FRISTENDE ØJEBLIKKE – ÅRET RUNDT

Besøg www.odense-marcipan.dk



Marcipan er perfekt til alle anledninger, højtider og festlige øjeblikke – året rundt. På www.odense-marcipan.dk er der masser af inspiration og tips til enhver lejlighed. Tilmeld dig **nyhedsmailen** på hjemmesiden og modtag de nyeste opskrifter.



Isdesserter til grillhyggen

Odense Grand Cru Isdesserter er en smagfuld afslutning på en sommerdag ved grillen. Lige til at tage ud af fryseren og dekorerer til flotte anretninger.



Skab fristende øjeblikke