

MYNDIR: TJÓÐHILD PATURSSON

av sitrónsaft pressað útyvir gjörði perurnar nógv meira summarligar. *Sigldi hann í morgun?* helt Ragna síðani fram. *Um ikki, so burdu tey etið hetta við súrróma, tað hevði verið ORRDILIGA* (við nólsoyarrullan í R'inum) vetrarligt!

Marsipan (ella okkurt sum líkist)

Ok, møguliga eigi eg ikki at kalla hetta marsipan, tí marsipan plagar at vera gjørt úr mandlum og sukur. Men skal sukur eiga einarætt uppá marsipan? Í øllum førum smakkar hetta ógvuliga líkt marsipan, er gjørt úr mandlum, men søtað við við dadlum. Tað ber til at gera hetta uttan vatn, og tá heldur tað sær longri - men tað krevur meira av tíni køksmaskinu. Tað gongur skjótari við vatnið, og um tú, sum eg, skalt brúka alt beinanvegin, so ger tað einki, og so klárar tú tað við einum stavblendara.

100 gr av mandlum + vatn
5-10 bleytar dadlur (alt eftir hvussu stórar tær eru)
5-10 spsk av kókandi vatni
1 nips av salti

Stoyt kókandi heitt vatn yvir mandlurnar, ella lat tær standa í vatni yvir nátt. Pilka alt skalið av teimum. Við einum stavmiksara hvirlar tú mandlur, dadlur og salt saman. Koyr fyrst helvtina av vatninum í, og so 1 spsk afturat til tú fært rættan konsistens. Júst til perurnar koyrdi eg eittsindur eyka av vatni í, so er lættari at smyrja perurnar við marsipaninum. Tað verður sum marsipan-krem.

Um okkurt leypir av kann tað goymast í kuldaskápinum. Eg havi ongantíð roynt at goymt tað longdri enn nakrar dagar. Tað plagar at hvørva skjótt.

Tips

Um tú vendir restina av marsipaninum í smeltaðari sjokolátu, fært tú lekkur skjót heimagjörd marsipanbreyð. Mhhh!

