**Marcipan bordkort til julebordet**

Juletips: Julens frokoster og middage kan gøres endnu mere festlige ved at dække julebordet med personlige og spiselige marcipan navnekort, som er ganske overskuelige at lave.

Dette skal du bruge:
400 g Original Odense Marcipan
200 mørk chokolade
Hvid chokolade til pynt
Udstikker formet som juletræ, engel, klokke, nisse ovs.

Sådan gør du:
Rul marcipanen ud i en halv cm tykkelse, udstik derefter bordkortene og lad dem evt. stå i køkkenet og tørre til næste dag. Smelt og temperer chokoladen. Overtræk figurerne med mørk chokolade og pynt herefter bordkortene med hvid chokolade med gæsternes navne eller initialer.

Tips: På [www.odense-marcipan.dk](file:///C%3A%5CUsers%5Cgbelke%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5CnotesFCBCEE%5Cwww.odense-marcipan.dk) er der en overskuelig billed- og videovejledning til hvordan chokoladen tempereres rigtigt, under "Den søde Skole".

**Pressekontakt**:
Gitte Elkær Bruun
63117200
gitte.elker.bruun@odense-marcipan.dk

<http://odense-marcipan.dk>

**Udsendt af**:
Odense Marcipan A/S
Toldbodgade 9-19
5000 Odense C