

Falešné marcipánové dukátky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- **Falešný marcipán**
- Moučkový cukr 500 g
- Sušené mléko 250 g
- Med 3 lžíce
- Mandlová esence 1 lžíce
- **Náplň**
- Čokoláda 50 g
- Máslo 10 g
- Nutella 10 g
- Rum 5 lžíce
- Strouhaná čokoláda na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse smíchejte cukr se sušeným mlékem, přidejte med, esenci a 3 lžíce vlažné vody. Vlhkýma rukama propracovávejte hmotu tak dlouho, až se dokonale spojí a bude hladká jako marcipán. Potom z ní odkrajujte lžičkou stejně velké kousky, z nichž v dlaních vytvarujete placičky, kterým zvedněte okraje, aby tvořily mističky s rovným dnem. Připravené korpusy dejte nejméně na hodinu ztuhnout do ledničky. Připravte náplň. Ve vodní lázni rozpustíte čokoládu, máslo, nutellu a rum. Každý dukátek naplňte trochou náplně a před zatuhnutím do ní nasypete trochu nastrouhané čokolády na ozdobu.

Hotové dukátky dejte zpevnit do ledničky.

Poznámka:

Na 50 dukátků