

Bonbony z dvojího marcipánu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- blanšírované mandle 200 g
- cukr moučka 200 g
- likér amaretto 2 lžíce
- med 3 lžíce
- máslo 100 g
- cukr moučka 100 g
- sušené mléko 100 g
- med 3 lžička
- čokoláda na vaření 100 g
- tuk 70 g

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

První marcipán uděláme tak, že zpracujeme všechny suroviny a přes igelit vyválíme dva stejně velké pláty. Vyndáváme opatrně, marcipán je dost křehký. Aby se s ním dalo později dobře manipulovat, necháme spodní díl na táčku nebo na igelitu.

Na druhý marcipán opět zpracujeme uvedené suroviny. Můžeme si jej při míchání obarvit podle potřeby cukrářským barvivem. Přes igelit vyválíme jednu placku, kterou opatrně vložíme mezi první dvě.

Nakrájíme kostičky 3 x 2 cm (okraje odkrojíme), které ještě polijeme čokoládovou polevou. Můžeme

je posypat cukrářským zdobením.