

Marcipánové myšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- černý pepř 1 ks
- cukr moučkový 150 g
- mandle 150 g
- bílky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle spaříme v horké vodě, oloupeme slupku a najemno nastrouháme. Moučkový cukr přesyjeme přes síto, to je důležité, aby se hmota dobře spojila a nedělala hrudky. Bílek z menšího vajíčka přidáváme po částech, někdy není potřeba ani z celého vajíčka.

Těsto pořádně rukama prohněteme, nesmí se drolit ani lepit na ruce. Mělo by být vláčné a mělo by se snadno tvarovat. Z těsta modelujeme menší tělíčka myšek ve tvaru slzy. Jako ouška nám poslouží půlky mandlí, jako oči se použijí kuličky černého pepře a jako ocásek zapíchne ploché párátko ostrým koncem ven.