

Marcipánová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 200 g
- cukr krupice 50 g
- cukr vanilkový 1 ks
- máslo 100 g
- vejce 2 ks
- marcipán 200 g
- cukr moučkový 50 g
- ovoce kandované 20 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Prosátou mouku smícháme s pískovým a vanilkovým cukrem. Přidáme máslo nakrájené na kousky a vypracujeme křehké těsto.

Na pomoučeném vále vyválíme tenký plát a z něj vykrajujeme kolečka o průměru 4,5 cm. Kolečka vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem.

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Marcipánovou hmotu nastrouháme na jemném struhadle, přidáme žloutky, moučkový cukr a dobře propracujeme. Touto hmotou naplníme cukrářský sáček, kterým nastříkáme okraje na kolečka.

Doprostřed každého kolečka vložíme kandovanou višně. Pečeme při 180 °C asi 10 minut.

Pocukrujeme.

Poznámka:

Z těsta lze vykrajovat libovolné tvary. Kolečka můžeme zdobit místo kandovaným ovocem ořechy.