

Čarodějnické prsty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Marcipán 200 g
- Hladká mouka 250 g
- Krupicový cukr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Máslo 125 g
- Mandle 40 g
- Jahodový džem 3 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Marcipán najemno nastrouhejte, prohnětte s moukou, cukrem a solí. Přidejte vejce a máslo a rukama vše rychle prohnětte do těsta. Zabalte ho do potravinářské fólie a dejte na půl hodiny do lednice.

Troubu předehřejte na 180 °C, plechy vyložte pečicím papírem. Z těsta vyválejte 8 válečků o tloušťce asi 2 cm. Každý pak rozkrájejte na 5 kusů, z nichž čtyři by měly být dlouhé 12-15 cm (malíček,

prsteníček, prostředníček, ukazováček) a zbylý 7–8 cm (palec). Prsty trochu zploštíte a vytvarujete klouby. Do špičky zamáčkněte mandli jako nehet a na kloubech naznačte vrásky. Do opačného konce prstíku udělejte spodkem lžice důlek. Marmeládu dejte do sáčku, ustříhněte růžek a vyplňte důlek v prstíku. Prstíky dejte ještě jednou na chvíli do lednice.

Pak je dejte na připravené plechy a pečte 10 minut do světležluta. Sundejte, nechte vychladnout, podávejte.