

Marcipánová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- marcipán 200 g
- mouka hladká 120 g
- poleva čokoládová tmavá 1 ks
- bílky 3 ks
- cukr krupice 120 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Marcipán nastrouháme a smícháme s bílky prošlehanými vidličkou.

Přidáme hladkou mouku a cukr. Všechny suroviny našleháme.

Těsto naplníme do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečicím papírem tvoříme kolečka (malé bochánky). Vložíme do předehřáté horkovzdušné trouby a pečeme při 170 °C.

Vychladlé cukroví zdobíme tmavou čokoládovou polevou, kterou připravíme podle návodu na obalu.

Poznámka:

TIP: Marcipán je cukrářská hmota, jejímž základem jsou oloupané a rozdrcené sladké mandle a cukr.

TIP2: Víš, jak si vyrobit marcipán doma? Budeš potřebovat 350 g cukru moučky, 110 g másla, 110 g

sušeného mléka, 1 bílek a 2 lžíce rumu. Všechny suroviny smíchej a důkladně propracuj. Pokud budeš marcipán používat na výrobu ozdob, přidej podle potřeby potravinářské barvivo.