

Košíčky s marcipánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- 100% tuk na pečení 20 g
- kokos 2 lžíce
- cukr moučka 2 lžíce
- kakao 1 lžíce
- čokoláda na vaření 2 ks
- **na ozdobu**
- kokos 1 ks
- kokosová moučka na obalení □ 1 ks
- nepravý marcipán 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Podle receptu si připravíme poloviční dávku nepravého marcipánu a v dlaních z něj vyválíme 20 malých kuliček. Kuličky potom obalíme v kokosové moučce a necháme na vzduchu "vyschnout".

Ve vodní lázni, za občasného promíchání, rozpustíme čokoládu s tukem. Za stálého míchání přidáme kakao i cukr a nakonec "na zahuštění" kokos.

Kokosovou čokoládu rozdělíme do 20 papírových košíčků, lehce je posypeme kokosem a necháme asi 5 minut tuhnout. Pak doprostřed každého košíčku položíme marcipánovou kuličku a jemně ji

vmáčkneme dovnitř.

Košičky s marcipánem uložíme do chladničky zatuhnout.