

Bílková očka s marcipánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 50 g
- cukr krupice 110 g
- citronová šťáva 1 lžička
- menší bílek 2 ks
- **podle potřeby**
- marcipán 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky ušleháme v nerezové nádobě s polovinou cukru do husté pěny. Nádobu vložíme do horké vodní lázně, přisypeme zbytek cukru, lžičku citronové šťávy a vyšleháme dotuha.

Bílkovou hmotou naplníme cukrářský sáček a na plech vyložený pečícím papírem utvoříme kopečky o velikosti většího lískového oříšku. V troubě vyhřáté na 50 °C asi 20 minut sušíme. Poté necháme vychladnout.

Z marcipánu, který si můžeme připravit podle receptu Marcipán ze sušeného mléka, vykrájíme menší kolečka tak, aby odpovídala velikosti bílkových kopečků.

V hrnečku si rozpustíme čokoládu, na každé marcipánové kolečko kápneme trochu čokolády,

přitiskneme bílkový kopeček a trochu čokolády kápneme i na vršek. Necháme zatuhnout.

Bílková očka s marcipánem uchováváme v chladu a dozdobujeme jimi mísu s cukrovím.