

# Brambory z marcipánu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- nugeta 1 ks
- dětské piškoty 1 balíček
- **těstíčko**
- med 1 lžíce
- sušené mléko 300 g
- mandlové aroma 3 kapka
- cukr moučka 300 g
- voda 1 ks
- 100% tuk 1 lžička

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Postup přípravy receptu

Připravíme si marcipán. Smícháme sušené mléko, mletý cukr, med, tuk, mandlové aroma a přidáváme podle konzistence vodu. Bude jí málo, tak pozor. Přidáváme raději méně než více.

Hmotu rozválíme na silikonovém vále. Rozvalujeme přes folii nebo hodně cukrujeme, aby se hmota nelepila. Piškoty slepujeme nugetou nebo nutelou či čokoládovým krémem a obalujeme v

marcipánové hmotě. Poté marcipánové brambory obalujeme v kakau.

Brambory z marcipánu necháme uležet a můžeme se do nich pustit.