

Marcipánová prasátka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mandlové aroma 5 kapka
- sušené mléko 150 g
- máslo 150 g
- menší bílek 2 ks
- cukr moučka 500 g
- **na ozdobu**
- čokoláda na vaření 50 g
- ztužený tuk 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkhnout, nakrájíme na plátky. Cukr prosejeme, abychom v něm neměli hrudky. Malá vejce rozklepneme a oddělíme bílky.

V misce zpracujeme cukr se sušeným mlékem a máslem, přidáme bílky a mandlové aroma. Intenzivním hnětením vypracujeme tuhé a hladké těsto. Necháme ho v lednici hodinu odležet.

Marcipán vyválíme spíše na hrubší plát a vykrajujeme z něj prasátka nebo jiné tvary. Aby se nám formička nelepila, můžeme ji "namáčet" do cukru.

Prasátka necháme volně sušit 1 - 2 dny, případně je opatrně uložíme do krabičky.

Na polevu si ve vodní lázni rozpustíme čokoládu se lžičkou tuku a pomocí zdobícího sáčku můžeme jemně naznačit obrysy. Ozdobená marcipánová prasátka necháme zatuhnout a přidáváme na mísu s cukrovím.