

Myšky z marcipánu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **na ozdobu**

- čokoláda na vaření 1 ks
- loupané mandle 15 ks

• **těsto**

- bílek 1 ks
- loupané mandle 150 g
- cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané mandle pomeleme, přidáme cukr a bílek. Vypracujeme těsto a vytvarujeme malé myšky.

Mandle na ouška přepůlíme, překrojíme a přilepíme k myšce cukrovou vodou (zastrčíme je kousek do marcipánu). Stejným způsobem přilepíme i ocásky (párátka). Kostičku čokolády nahřejeme a myškám označíme očka a tlamičku.

Myšky z marcipánu podle tohoto receptu se nebortí a v chladu vydrží docela dlouho, tedy než se sní.