

Marokánky s pařížskou šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- rozinky 50 g
- cukr moučka 5 lžíce
- dětská krupička 5 lžíce
- barevné kandované ovoce 100 g
- mandlové hranolky 150 g
- máslo 50 g
- pařížská šlehačka 250 ml
- **na potření**
- čokoládová poleva 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandlové hranolky nasekáme, rozinky a kandované ovoce překrájíme na menší kousky.

Smícháme pařížskou šlehačku, rozměklé máslo, krupičku a oba druhy cukru. Ve vodní lázni zahříváme, až směs začne houstnout. Provaříme a přidáme mandle, kandované ovoce i rozinky. Hustou směs dobře promícháme a necháme 10 minut chladnout.

Na plech vyložený pečícím papírem lžičkou ze směsi nanášíme hromádky, které mírně rozetřeme na

placičky.

Marokánky pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 - 15 minut, záleží na velikosti placek.

Vychladlé marokánky sundáme z plechu a po spodní straně je potřeme čokoládou. Marokánky s pařížskou šlehačkou necháme 10 dnů rozležet v uzavřené krabici.