

Kakaové kytičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 2 lžíce
- cukr moučka 250 g
- povidla 100 g
- vlašské ořechy 120 g
- citron 0.25 ks
- rum 1 lžíce
- **na ozdobu**
- marcipán 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme namleté oříšky s cukrem, povidla, přidáme citronovou šťávu i s kůrou, kvalitní kakao a rum. Vypracujeme v tužší těsto, podle potřeby můžeme ještě přidat moučkový cukr.

Těsto na nepečené kakaové cukroví dáme mezi dvě fólie a vyválíme na plát 3 - 4 mm silný. Přendáme s fólií na velký táč či plech a necháme do druhého dne zaschnout. Pokud bude potřeba, plát otočíme.

Druhý den vykrájíme z plátu kytičky nebo jiné tvary a dozdobíme barevným marcipánem.

Kakaové kytičky uchováváme v chladu.

