

Vynikající čarodějnické prsty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 500 g
- moučkový cukr 105 g
- vanilkový cukr 1 ks
- Hera 300 g
- čisté bílé mandle (v horké vodě povařit a následně očistit z hnědých slupek) 1 ks
- červený džem 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na těsto vypracujte na kompaktní těsto.

Z těsta tvarujeme prsty. Čím jsou prsty méně úhledné, tím lépe.

Prstem mírně přitlačíme na každý kus a vytvoříme tak pěkný efekt opravdových prstů a nožem uděláme rýhy jako vrásky.

Na okraj přitiskneme mandli na místo nehtu.

Pečeme mírně do růžova na 200 st. caa 17 minut.

Po upečení a vychladnutí opatrně odstraníme mandli, kterou následně přilepíme pomocí červeného džemu na to samé místo. Hotovo☺