

Ivetiny marokánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 50 g
- cukr moučka 5 lžíce
- mandle 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- dětská krupice 4 lžíce
- máslo 50 g
- ořechy 50 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- kandované ovoce (ananas) 100 g
- **poleva**
- čokoládová poleva 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle chvilku povaříme ve vroucí vodě, oloupeme a usušené spolu s ořechy nasekáme. Rozinky a kandované ovoce překrájíme na menší kousky.

Smícháme smetanu, rozměklé máslo, krupičku a oba druhy cukru. Ve vodní lázni zahříváme, až směs začne houstnout.

Provaříme a přidáme mandle, ořechy, kandované ovoce i rozinky. Hustou směs dobře promícháme.

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

Ivetiny marokánky pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 8 - 15 minut, záleží na velikosti placek.

Vychladlé marokánky sundáme z plechu a po spodní straně je potřeme čokoládou. Necháme asi 5 - 10 dnů rozležet