

Marcipánové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **korpus mandlový**
- vejce 2 ks
- oloupané mandle 20 g
- krupicový cukr 60 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- hladká mouka 60 g
- smetana na vaření 3 lžíce
- **korpus kakaový**
- vejce 2 ks
- kakao 20 g
- krupicový cukr 60 g
- hladká mouka 60 g
- smetana na vaření 3 lžíce
- **náplň**
- jahodové želé 150 g
- **dohotovení**
- marcipánová hmota 200 g
- potravinářská barva-žlutá, červená, zelená 3 ks
- tmavá čokoláda 30 g
- cukrová vajíčka na ozdobu 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na mandlový korpus nameleme mandle najemno. Bílky vyšleháme s cukrem na pevný sníh. Za stálého šlehání přidáme vanilkový cukr a žloutky. Do pěny vmícháme prosátou mouku, mandle a smetanu. Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem, pečeme na 190 asi 8 minut.

Na kakaový korpus vyšleháme bílky s cukrem na pevný sníh. Za stálého šlehání přidáme žloutky. Do vyšlehané pěny vmícháme prosátou mouku s kakaem a smetanu. těsto pečeme stejně.

Oba korpusy necháme vychladnout, papír opatrně odtrhneme. Korpusy rozkrojíme na polovinu, potřeme jahodovým želé a vrstvíme na sebe střídavě kakaový a mandlový.

Půlku marcipánové hmoty obarvíme na oranžovo smícháním žluté a červené. Druhou nazeleno. Na moučkovém cukru obě vyválíme na obdélníky o rozměrech korpusu a položíme na moučník. Zdobíme rozpuštěnou čokoládou a cukrovými vajíčky.