

Marcipánové kytičky s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Marcipán 250 g
- Jádra vlašských ořechů 200 g
- Hořká čokoládová poleva na ozdobu 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

1. Marcipán prohněteme s trochou cukru a na vále poprášeném moučkovým cukrem vyválíme na plát silný 0,5-1 cm. Malými tvořítky, asi 3-4 cm v průměru, vypichujeme z hmoty kytičky, klademe je na plech nebo táč vyložený pečicím papírem a necháme oschnout při pokojové teplotě.
2. Rozehřátou čokoládovou polevou na střed každé kytičky uděláme kapku a vlepíme polovinu ořechového jádra. Potom cukroví ozdobíme tenkým pramínkem polevy a necháme ztuhnout. Uchováme v suchu a chladu v uzavřené krabici.