Kakaové ducánky plněné marcipánem

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: **1**

2646 kalorií , **4 g** cukrů , **124 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/kakaove-ducanky-plnene-marcipanem

Příprava

Mouku smícháme s moučkovým cukrem, kakaem, přidáme žloutek a máslo nasekané na kousky a vypracujeme hladké těsto. Necháme ho v chladu asi 30 minut odpočinout. Odleželé těsto přepůlíme a z každé půlky vyválíme obdélník. Marcipán propracujeme s Amaretem, vyválíme na stejně velký obdélník jako těsto. Vyválený marcipán položíme na jeden díl těsta a pomocí válečku opatrně překryjeme druhým dílem těsta. Dlaněmi lehce stlačíme a nakrájíme na malé kostičky - ducánky. Polštářky pečeme asi 10 - 15 minut ve středně rozehřáté troubě. Upečené necháme vychladnout a ozdobíme nitkami z bílé čokoládové polevy, popřípadě je můžeme dozdobit cukrovými perličkami.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 120 g cukru moučka
- 40 g kakaa
- 120 g másla
- 1 žloutek
- 100 g marcipánu
- lžíce Amareta
- bílá čokoládová poleva

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví