

Sladké marcipánové brambory



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1 h 30min , Porce: **25**

3152 kalorií , **0 g** cukrů , **116 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladke-marcipanove-brambory>

Příprava

Piškoty slepíme krémem a necháme stranou. Do uvařeného černého čaje si nalijeme rum a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme marcipán, tak že všechny suroviny na něj vypracujeme na hladké těsto. Poté odkrajujeme kousíčky a v rukou vytvoříme placičky. Poté již musíme pracovat rychle. Piškoty namočíme na lžici do čaje a obalíme je rychle v placičce marcipánu. Zahladíme a necháme v lednici zatuhnout. Mezitím co nám tuhnou marcipánové kuličky, nachystáme si v misce kakao smíchané s cukrem a kuličky v něm obalujeme. Necháme v chladnu odležet a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ Marcipán: 250 g dětské krupice
- ✓ 15 ml mandlové esence
- ✓ 4 lžíce vody
- ✓ 120 g másla
- ✓ 230 g cukru moučka
- ✓ Náplň: 1 sáček dětských piškotů
- ✓ 100 g jakéhokoliv krému co zbyde od pečení cukroví
- ✓ 1 hrneček uvařeného černého čaje
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ Obalení: 5 lžíc kakaa
- ✓ 2 lžíce cukru moučka

Kategorie

Vánoce, Česká, Rodina, Cukroví

