

# Švestkové pralinky s červeným vínem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 30

1077 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkove-pralinky-s-cervenym-vinem>

## Příprava

Na přípravu pralinek švestky podélně rozpůlíme. Červené víno v malém hrnku uvedeme do varu, přidáme švestky a povaříme na mírném plameni po dobu asi 3 minut. Asi na 1 hodinu uložíme do chladu. Marcipán a moučkový cukr spolu propracujeme, aby vznikla kompaktní hmota. Na pracovní ploše lehce vysypané moučkovým cukrem vyválíme čtverec 30 x 30 cm a nakrájíme na 30 obdélníčků 5 x 6 cm. Vždy jednu půlku švestky položíme doprostřed obdélníčku z marcipánu a švestku zabalíme do marcipánu tak, aby vznikl váleček. Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Švestky zabalené v marcipánu pomocí vidličky, ponoříme do čokolády a necháme odkapat na koláčové mřížce (čokoládu eventuálně ještě jednou zahřejeme). Necháme zatuhnout. Po zatuhnutí vytvoříme ze zbylé polevy, kterou rozehřejeme, příční proužky. Až do doby podávání uložíme pralinky do chladu.

## Ingredience

- ✓ 100 g sušených švestek bez pecek (asi 15 kusů)
- ✓ 75 ml červeného vína
- ✓ 150 g marcipánu Dr.Oetker
- ✓ 50 g prosátého moučkového cukru
- ✓ Na ozdobení: 1 balíček Polevy tmavé Dr.Oetker

## Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Návštěva, Vegetarián, Ostatní, Cukroví



### Tip k receptu

Na ozdobení pralinek můžeme zkombinovat také tmavou a světlou čokoládovou polevu.

