

# Vařený marcipán k potahování i modelaci



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 6

**8738** kalorií , **48 g** cukrů , **518 g** tuků , **230 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vareny-marcipan-k-potahovani-i-modelaci>

## Příprava

Svaříme vodu s cukrem a mícháme v hrnci tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí. Přisypeme mandle a mícháme tak dlouho, až se hmota skoro přestane lepit. Odstavíme z tepla. Hmotu dál promícháváme dřevěnou vařečkou a když dostatečně zchladne, tak i rukou. Až se přestane lepit úplně, vytvoříme z ní koule a uložíme do chladničky. Vydrží tam asi týden. Hmotu můžeme použít k potahování dortů nebo k modelování figurek na dorty.

## Ingredience

- 3 hrnečky cukru moučka
- 1 hrneček vody
- 4 hrnečky jemně pomletých mandlí

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Pomocné recepty

### Tip k receptu

Pokud chceme mít marcipán obarvený, vyndáme ho (nejdříve po hodině) z chladničky, rozdělíme na díly a obarvíme potravinářským barvivem. Pokud bude potom marcipán moc hustý a rozpadavý, prohněteme ho znovu s přidáním pár kapek vaječného bílku.

