

Marcipán bez dřiny hotový za 10 minut.Použitelný na vše,jak na potah

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Marcipán zpracovat pak dáme na stůl a pokud se vám drobí močíme ruce v teplé vodě a dopracujeme.Vodu po lžících už nepřidávat,Přelili by jste ho.Pak se s ním špatně domlouvá.

DŮLEŽITÁ RADA.POKUD ZAČNETE ZPRACOVÁVAT MARCIPÁN DOPRACUJTE HO.NEODCHÁZEJTE OD NĚJ, AŽ JE HOTOVÝ.POKUD HO NECHÁTE 5 MINUT NA STOLE NEDOPRACOVANÝ MÁTE V NĚM BÍLÉ TEČKY MLÉKA.PROTO MOČIT RUCE A DOHNÁCAT BEZ PAUZY.

S vodou prosím velmi opatrně,jak marcipánovou hmotu přelijete,špatně se pak dává dohromady.Propracujete hmotu a na hladké ploše.. si podsypete solamylem.