

Marcipán 1

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dadala.hyperlinx.cz

Suroviny

230 g mandlové pasty, nalámané na kousky

1 a 0,25 šálku práškového cukru

3 lžice lehkého kukuřičného sirupu (můžeme nahradit ovocným sirupem)

Postup

Postup přípravy:

Mandlovou pastu připravíme rozmělněním oloupaných spařených a osušených mandlí v mixeru (můžeme přidat již trochu sirupu nebo oleje) a pak přidáváme cukr. Pracujeme s mixerem (robotem) vybaveným ocelovými noži a to trvá asi tak minutu nebo pokračujeme až je směs jemná. Přidáme zbytek sirupu a smícháme vše dohromady. Marcipánové těsto položíme na cukrem lehce poprášenou pracovní desku a hněteme rukama asi minutu, až je hladké a tvárné. Zakryjeme fólií a skladujeme takto zabalené za nepřístupu vzduchu. Takto získáme necelých půl kilogramu marcipánu