Švestkové bonbonky

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky lístkového těsta
60 g marcipánu
8 švestek

Postup

Připravíme si plátky lístkového těsta, případně je necháme rozmrznout. Ze 60g marcipánu vytvoříme 8 kuliček. Švestky nakrojíme a vyloupeme pecky. Místo do nich vložíme dovnitř marcipánové kuličky. Troubu rozpálíme na 220 stup. Plátky těsta rozkrojíme na dva stejné kusy. Na každý položíme po jedné švestce a okraje potřeme chladnou vodou. Těsto zabalíme a okraje stočíme jako bonbonky. Plech opláchneme vodou, ale neotíráme. Položíme na něj připravené bonbonky a dáme do trouby. Pečeme asi 15 minut. Dozlatova upečené je vyjmeme a posypeme moučkovým cukrem.