

Marcipánová hmota - Evelina1

Kategorie: Doplňky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 lžice medu

Nejdřív smíchat cukr se sus. ml. (oboji prosat), pak přidat zjemnělý tuk, med, aroma a podle potřeby vodu

20 dkg moučkového cukru

kapka mandlového aroma

3 dkg ztuzeného tuku

voda

20 dkg sus. mléka (Nejlépe je plnotuk ale nemusí být)

Postup

Když je hmota řídká, přidat cukr a když hustá tak vodu. Pak potravinářským barvivem různě obarvit. Růžičky z marcipanu: Vyvalet hmotu na 3 mm tenkou placku a vykrajet kolečka. Pak kávovou lžičkou jezdit po okraji aby se kraje ztencili. Pak udělat malý kůžek z hmoty na které se kolečka postupně dávají. Tri lističky = poupátko. Čím víc lističků tím rozvitejší růže. Vždy horní strana listku se trochu ohne ven ale to chce možná podle obrázku okoukat.