

Falešný marcipán - Kovářka

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Moučkový cukr prosijeme (tedy měl by se prosívat, ale já na to bobkuju), přidáme sušené mléko, bílek a několik kapek mandlového aroma. Dobře zpracujeme a podle potřeby obarvíme. Pro oba recepty platí: hmotu zpracováváme rukama posypanýma moučkovým cukrem, nejdřív se to dost lepí, ale potom najednouje z toho krásně tvárný bochánek. Válime nejlépe mezi dvěma mikroteny. Dá se válet i přímo na lince, ale musíme ho podsypat moučkovým cukrem, ale to potom s každým podsypáním bledne barva Barvu rozpouštím v trošince teplé vody, abych potom hmotu zbytečně neředila. Pokud se vám po přidání vody s barvou začne hmota lepit na ruce, posypte si je moučkovým cukrem. Na pokrytí dortu dělám vrstvu tak 2mm, na výrobu ozdob, růžiček atp. ještě tenší, líp se s tím pracuje. Věci na ozdobu dělám tak den předem, některé tvary je nutné občas něčím podložit, aby zaschly ve správném tvaru, to už je na vaší vynalézavosti. Jednotlivé části marcipánu se k sobě přilepí jednoduše navlhčením. Zbytky marcipánu zabalím do mikrotenu, každou barvu zvlášť, a docela dlouho to vydrží měkké. Pokud i zabalená hmota po delší době vyschne, tak ji pohladím mokřýma rukama a na pár vteřin dám do mikrovlnky (opravdu 10 vteřin a potom vyzkouším, případně znovu vrátím na chvíli zpět, když necháte v mikro delší dobu, přepálíte cukr a můžete to vyhodit)