Vrstvený moučník s marcipánem

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g mraženého listového těsta
125 g mletých pistácií
150 g marcipánu
50 g moučkového cukru
200 ml smetany
70 g mandlového krokantu
moučkový cukr na posypání

Postup

Plátky těsta oddělíme a necháme rozmrazit. Dotenka je vyválíme a rozkrájíme na čtverce 10x10 cm. Plech vyložíme papírem na pečení a v předehřáté troubě na 180 °C čtverce pečeme 12 minut. Necháme vychladnout. Smícháme pistácie, marcipán, cukr a 2 lžíce smetany. Vypracujeme těsto. Na vále z něj vyválíme tenký plát. Čtverce listového těsta prokládáme s marcipánovými, které sypeme krokantem. Spodní a vrchní díl musí tvořit listové těsto. Zbylou smetanu dotuha ušleháme a naplníme jí zdobící sáček. Každý čtverec ozdobíme šlehačkovou pusinkou a posypeme moučkovým cukrem.