NajPečenie

Marcipánové košíčky s brusnicami

Košíčky s čokoládovou náplňou sú obľúbenou pochúťkou pre veľkých aj malých maškrtníkov.

Potrebujete:

90 g	múka polohrubá
40 g	mandle mleté
65 g	Palmarín
40 g	cukor práškový
15 g	kakao
1 ks	žĺtok
6 g	vanilínový cukor
štipka	škorica mletá
100 g	marcipán mandľový
40 g	brusnice sušené
30 g	pomarančová kôra kandizovaná
20 ml	demänovka
180 g	čokoláda biela
60 g	smotana na šľahanie 33%
15 g	maslo
15 g	Helia
150 g	čokoláda tmavá
150 g	Cera

Postup:

Múku, cukor preosejeme, pridáme zmäknutý nakrájaný Palmarin, cukor vanilínový, žĺtok, mleté nelúpané mandle, kakao a škoricu. Zmiesime tuhé cesto ktoré necháme odležať do druhého dňa. Na druhý deň natláčame do formičiek košíčkov. Formičky nemastíme, lebo cesto je dostatočne mastné. Pri teplote 160°C pečieme približne 10 min.

Medzitým si pripravíme marcipánovú náplň. 100 g mandľového marcipánu, 30 g sušených brusníc, 20 g kandizovenej pomarančovej kôry a 20 ml Demänovky - všetko spolu rozmiešame a pomocou lyžičiek plníme upečené vychladnuté košíčky.

Smotanu prevaríme, pridáme maslo, Heliu a horúce vlejeme do bielej čokolády. Rozmiešame a vychladnuté striekame na pripravené marcipánové košíčky. Necháme stuhnúť.

Po stuhnutí máčame do čokolády, ktorú

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

pripravíme so 150 g tmavej čokolády a 50g Cery. Na vrch prilepíme sušenú brusnicu a kandizovanú pomarančovú kôru.

Celkový čas prípravy:	**75 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.