

NajPečenie



Marcipánové kolieska

Pre milovníkov marcipánu je tu rýchla sladká pochúťka...

Potrebuje:

150 g	Helia
230 g	múka polohrubá
50 g	cukor práškový
1 ks	vanilínový cukor
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
200 g	marcipán
100 g	orechy mleté
	marhuľový džem
100 g	jogurt biely
1 ks	vajcia

Postup:

1 žltok, 50 g práškového cukru, 1 vanilínový cukor, 100 g jogurtu, Heliu, múku a 1 čajovú lyžičku prášku do pečiva zmiešame a vymiesime cesto, ktoré dáme chladiť aspoň na hodinu.

Vychladené cesto si rozdelíme na dve časti, rozvalkáme. Tak isto rozdelíme na 2 časti marcipán a rozvalkáme.

Jednu časť rozvalkaného cesta potrieme bielkom a dáme naň rozvalkanú polovicu marcipánu, ktorý tiež potrieme bielkom a stočíme. To isté spravíme s druhou polovicou cesta a marcipánu. Rolády necháme ešte vychladiť.

Vychladené rolády potrieme vodou alebo bielkom, obalíme v 100 g pomletých orechoch a nakrájame na centimetrové kolieska. Tie poukladáme na plech s papierom a dáme piecť na 20-25 minút na 180°C.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	20 - 25 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

Upečené kolieska po vychladnutí potrieme horúcim (zohriatym) džemom.