NajPečenie



Marcipánové kolieska

Pre milovníkov marcipánu je tu rýchla sladká pochúťka...

Potrebujete:

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

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

Postup:

1 žĺtok, 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, rozvaľkáme. Tak isto rozdelíme na 2 časti marcipán a rozvaľkáme.

Jednu časť rozvaľkaného cesta potrieme bielkom a dáme naň rozvaľkanú 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Upečené kolieska po vychladnutí potrieme horúcim (zohriatym) džemom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.