

NajPečenie



Marcipánové košíčky s brusnicami

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

Potrebuje:

90 g	múka polohrubá
40 g	mandle mleté
65 g	Palmarín
40 g	cukor práškový
15 g	kakao
1 ks	žltok
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, žltok, 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 masťné. Pri teplote 160 °C pečieme približne 10 min.

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

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

Po stuhnutí máčame do čokolády, ktorú

NajPečenie

prpravíme 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: **-**
