

Múčniková bonboniéra

 Predpokladáme už skúsenosť s pečením

Prísady:

Cesto:

250 g mäkkého masla

170 g práškového cukru 5 žltkov

1 PL rumu

120 g hladkej múky

2 bal Pudingov s vanilkovou príchuťou Dr.Oetker

1/2 KL Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker

100 g nastrúhaných mandlí 5 bielkov

Na ozdobenie:

1 bal Polevy svetlej Dr.Oetker

200 g marcipánu (červeného alebo prírodný zafarbiť troškou potravinárskej farby)

Príprava:

1. Maslo ušľaháme s práškovým cukrom, žĺtkami a rumom dohladka. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom, pudingovým práškom a mandľami. Nakoniec opatrne vmiešame sneh z bielkov.

2. Cesto rozorieme v tenkej vrstve (zvyšok si odložíme) na vymazaný a múkou vysypaný plech (18 x 30 cm) a dáme piecť do predhriatej rúry:

Elektrická rúra: 220 °C

Plynová rúra: stupeň 5 Doba pečenia 5 minút

3. Na upečenú placku dáme opäť tenkú vrstvu cesta a opäť pečieme. Tento krok opakujeme tak dlho, kým nespotrebujeme všetko cesto.

4. Koláč necháme na plechu vychladnúť, najlepšie cez noc. Potom ho nakrájame na kocky.

5. Polevu vyberieme z obalu a v miske ju roztopíme vo vodnom kúpeli. Kocky namáčame v poleve (alebo polevu natrieme štetcom) a necháme ich zaschnúť.





6. Marcipán rozvaľkáme a vykrajujeme srdiečka, ktorými zdobíme povrch kociiek.

TIP: Ak máme rúru s grilom, môžeme cesto miesto pečenia 5 minút grilovať

© Copyright 2012 Dr. Oetker s.r.o. - www.oetker.sk