






# Marcipánový adventný kalendár

tešíme sa na Ježiška

24 porcií    jednoduchá príprava  do 40 minut



- 1 Na prípravu marcipánovej hmoty ručne prepracujeme marcipán s cukrom a kakaom. Z marcipánovej hmoty vytvarujeme valček, ktorý nožom rozdelíme na 24 rovnakých kúskov. Do každého kúska zabalíme marhuľu alebo oriešok a vytvarujeme bonbóniky rôznych tvarov.
- 2 Na ozdobenie rozpustíme v kastróliku vo vodnom kúpeli polevu. Jednotlivé tvary namáčame do polevy, ihneď ozdobíme perličkami a necháme zatuhnúť.
- 3 Tubičkami napíšeme na bonbóniky číslice od 1 do 24 a necháme zatuhnúť.
- 4 Na stužku navlečieme etiketu s číslicou. Z hodvábného papiera alebo celofánu vystrihneme kolieska (priemer kolieska závisí od veľkosti bonbónov). Do stredu kolieska položíme bonbón a pomocou gumičky alebo stužky zaviažeme tak, aby sme vytvorili mešec.
- 5 Do vázy vložíme vetvičky, ktoré ozdobíme mešcami z adventného kalendára

## Prísady:

### Na cesto:

2 balenia Marcipán Dr. Oetker  
30 g cukor práškový  
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker  
50 g marhule sušené  
50 g mandle  
50 g orechy lieskové

### Na ozdobenie:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
1 balenie Zdobenie 4 druhy zlaté/strieborné Dr. Oetker  
1 balenie Tubičky na zdobenie 4 farby Dr. Oetker

### Na prípravu adventného kalendára potrebujeme:

stužka  
etiketa s číslicami 1-24  
hodvábný papier  
farebný celofán





Tip:

- Materiál na prípravu adventného kalendára možno zakúpiť v papiernictvách či obchodoch s darčekomým sortimentom.

