



# Mikulášske marcipánové zemiačky

Miesto zemiakov do čižmy

25 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



## Prísady::

### Na náplň:

0,5 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

50 g maslo zmäknuté

25 g cukor práškový

1 balenie piškóty okrúhle

1 zarovnaná PL rum

### Na obalenie:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker

50 g Prírodné kakao Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač

formička na vykrajovanie okrúhlu (8 cm)

- 1 Na prípravu náplne rozpustíme polevu podľa návodu na obale. V mise vyšľaháme maslo s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Prilejeme polevu a rum a krátko vyšľaháme dohladka.
- 2 Piškóty zlepíme náplňou, odložíme asi na 1 hodinu do chladničky a necháme stuhnúť.
- 3 Na obalenie vyvalkáme marcipán pomocou váľka na tenký plát a formičkou povykrajujeme kolieska. (Na vykrajovanie koliesok môžeme použiť pohár s Ø 8 cm.) Zlepené piškóty obalíme marcipánom a kakaom.
- 4 Odložíme do chladničky.

#### Tip:

- Piškóty môžeme zlepiť aj Krémovou náplňou čokoládovou Dr.Oetker.

