



Múčniková bonboniéra

prekvapenie pre každého

asi 10 ks    jednoduchá príprava do 30 minút



- 1** Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom, žĺtkami a rumom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom, pudingovým práškom a mandľami. Nakoniec zľahka ručne vmiešame vyšľahaný tuhý sneh z bielkov.
- 2** Z cesta rozotrieme slabú vrstvu (zvyšok si necháme) na vymastený a múkou vysypaný plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme každý plát asi 5 minút.
Elektrická rúra: 220 °C
Teplovzdušná rúra: 200 °C
Doba pečenia: asi 5 minút
- 3** Na upečený plát pridáme tenkú vrstvu cesta a opäť pečieme. Tento krok opakujeme tak dlho, kým nespotrebuje všetko cesto.
- 4** Korpus necháme na plechu vychladnúť, najlepšie cez noc. Potom ho nakrájame na kocky.

Prísady::

Na cesto:

250 g maslo zmäknuté
170 g cukor práškový
5 ks žĺtok
1 PL rum
120 g múka hladká
Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 balíčky Dr. Oetker Puding aróma Vanilka
100 g mandle nastrúhané
5 ks bielok

Na ozdobenie:

1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker
1 balenie Marcipán Dr. Oetker
1 balenie Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (20 x 30 cm)
elektrický ručný šľahač
formička na vykrajovanie v tvare srdiečka





- 5 Polevu pripravíme podľa návodu na obale a nalejeme do misky. Kocky namáčame do polevy (alebo ich natrieme polevou pomocou štetca) a necháme ich stuhnúť.
- 6 Marcipán zafarbíme gélovou farbou. Pomocou váľka rozvaľkáme marcipán na pracovnej ploche vysypanej práškovým cukrom a formičkou vykrajujeme srdiečka, ktorými zdobíme povrch kociek

Tip:

- Ak máme rúru s grilom, môžeme cesto miesto pečenia 5 minút grilovať.

