

Slivkovo-marcipánové pralinky

Vianočné nepečené pečivo s jemnou chuťou sliviek, alkoholu a Marcipánu Dr. Oetker.

30 ks



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

100 g slivky sušené bez kôstok (asi 15 kusov)

100 ml brandy , slivovica alebo iný tvrdý alkoholu podľa vlastného výberu

50 g cukor práškový

1 balenie Marcipán Dr. Oetker

Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

30 ks papierové košíčky malé

- 1 Na prípravu pralínok slivky pozdĺžne prekrájame a necháme asi na hodinu (podľa tvrdosti sliviek) macerovať v alkohole.
- 2 Na pocukrovanej pracovnej ploche vyvaľkáme z marcipánu pomocou váľka štvorec s rozmermi 30 × 30 cm a nakrájame ho na obdĺžničky s rozmermi 5 × 6 cm. Vždy polovicu slivky položíme doprostred obdĺžnička, strany pritlačíme a zabalíme.
- 3 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale a nalejeme do misky. Zabalené slivky v marcipáne pomocou vidličky ponoríme do polevy a necháme odkvapkať na mriežke.
- 4 Polevu necháme stuhnúť. Pomocou vidličky zvyšnou polevou tenkými prameňmi pralinky dozdobíme. Až do podávania odložíme do chladničky.
- 5 Podávame v papierových košíčkoch.