

Marcipaniniai saldainiukai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta saldainius

20 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 35 Min.



Sudėtis:

20-čiai saldainių:

- 250 g marcipano
- 50 g cukraus pudros
- 5 ml „kirschwasser“ / vyšnių brendžio
- 300 g Dr. Oetker juodojo šokolado skonio glajaus
- 30 g graikinių riešutų

Indai ir įrankiai:

Peilis, pjaustymo lentelė, dubenėliai, rankinis maišytuvas, puodas padažams.

1 Paruošimas:

Dubenyje sumaišykite marcipaną, cukraus pudrą ir vyšnių brendį iki vientisos masės. Rankomis suformuokite maždaug 20 rutulių.

2 Smulkiai supjaustykite šokolado glajų ir ištirpinkite dubenyje virš vandens vonelės. Naudodami šakutę, panardinkite marcipano rutuliukus į ištirpintą šokolado glajų, nuvalykite šokolado perteklių į dubens kraštus ir padėkite saldinius ant kepimo popieriaus.

3 Smulkiai supjaustykite graikinius riešutus, apibarstykite jais saldinius ir maždaug 30 minučių palaikykite šaldytuve.

Patarimai ir gudrybės

- Jei norite, kad jūsų saldainiai būtų daugiau kvadrato formos, paprasčiausiai iškočiokite marcipano masę tarp dviejų kepimo popieriaus lapų, kad užtikrinti visiškai lygų paviršių. Tuomet supjaustykite paruoštą masę į kvadratėlius.