

Marcipan u Čokoladi Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 15 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Bademovo brašno 100g
- Šećer u prahu 100g
- Voda 20g
- Kristal šećer 20g
- Mliječna čokolada 150g
- Šarene mrvice

Upute

1. Pomiješajte vodu i kristal šećer u zdjelici i zagrijte u mikrovalnoj pećnici dok smjesa ne proključa i šećer se ne otopi. Ostavite sirup da se ohladi.
2. Stavite bademovo brašno, šećer u prahu i ohlađeni sirup u posudu električne sjeckalice. Pulsirajte dok se sastojci ne izmiješaju.
3. Prebacite smjesu na radnu površinu i izmijesite je dok ne postane homogena. Ako se previše lijepi, dodajte šećera u prahu.
4. Čvrsto zamotajte u prozirnu foliju i spremite u hladnjak.
5. Razvaljajte marcipan na debljinu od 5mm i izrežite kvadrate veličine 3cm x 3cm.
6. Umočite svaki komad marcipana u temperiranu mliječnu čokoladu ili u otopljene candy melts i pospite ih šarenim mrvicama.