

Marcepan



Autor: **barbaraa1972**
Przepisów: 1 Ocena: 4



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- migdaly bez skorki, 200 g
- cukier, 200 g
- woda, 50 ml
- olejek migdalowy albo 3-4 gorzkie migdaly, troche

Sposób przygotowania:

- 1 Migdaly zmielic. Z cukru i wody ugotowac syrop "do nitki" (zrobic probke: nabrany na lyzke syrop wlewa sie do garnka "nitka", a ostatnia kropla ciezko sie odrywa). Trzeba uwazac, zeby nie przegotowac syropu, bo marcepan bedzie sie kruszyl.
- 2 Wsypac wszystkie migdaly na raz i gotowac, az zacznia odchodzic od scianek rondelka (jak ciasto ptysiowe). Wylozyc na szklana plyte albo talerz i zostawic do ostygnięcia. Letni marcepan kilka minut wyrobic rekami, podsypujac jesli trzeba cukrem pudrem. Uformowac walek, kostke albo co sie chce i przechowywac owiniety w folie. Mozna uzywac do dekoracji ciast albo delectowac sie samym lub z czekolada.

Twoje notatki do przepisu: