



# Marcipánové tyčinky

asi 30 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



## Přísady::

### Na těsto:

150 g máslo změkklé  
75 g moučkový cukr  
3 ks žloutek  
195 g hladká mouka  
30 g Holandské kakao Dr. Oetker

### Na krém:

1 balení Marcipán Dr. Oetker  
100 g máslo změkklé  
rum nebo líkér

### Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
150 g čokoláda hořká 60 %

### Na posypání:

1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
potravinářská fólie  
formičky na vykrajování kolečka a obdélníky  
plech na pečení  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme šlehačem máslo s cukrem a žloutky do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do druhého dne do chladničky.
- 2 Těsto na lehce pomoučené pracovní ploše vyválíme na plát o tloušťce asi 4 mm a pomocí formiček vykrajíme tvary. Naneseme je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 10 minut**

- 3 Pečivo necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu marcipánového krému dáme do mísy máslo a marcipán trháme na menší kousky. Přidáme rum nebo líkér a šlehačem vyšleháme dohladka. Krém naplníme do cukrářského sáčku a stejné tvary slepujeme k sobě. Uložíme do chladničky ztuhnout.
- 5 Polevu rozpustíme podle návodu na obale, čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a smícháme dohromady. Tyčinky a kolečka v ní namáčíme, posypeme kakaovými boby a necháme ztuhnout.





Tip:

- Necháme alespoň 2 dny v chladu rozležet a před konzumací necháme chvíli při pokojové teplotě.

