



Marcipánový adventní kalendář

asi 24 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

2 balení Marcipán Dr. Oetker
30 g moučkový cukr
2 zarovnaných PL Holandské kakao
Dr. Oetker
sušené meruňky
mandle celých
20 g ořechy lískové celých

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy
zlaté/stříbrné Dr. Oetker
1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy
Dr. Oetker

- 1 Na přípravu marcipánové hmoty ručně propracujeme marcipán s cukrem a kakaem. Z marcipánové hmoty utvoříme váleček, který nožem rozdělíme na 24 stejných kousků. Do každého kousku zabalíme meruňku nebo oříšek a vytvarujeme bonbónky různých tvarů.
- 2 Na ozdobení rozpustíme v kastrůlku ve vodní lázni polevu. Jednotlivé tvary namáčíme do polevy, ihned ozdobíme perličkami a necháme zatuhnout.
- 3 Tubičkami napíšeme na bonbónky číslice od 1 až 24 a necháme zatuhnout.
- 4 Na stužku navlečeme etiketu s číslicí. Z hedvábného papíru nebo celofánu vystříháme kolečka (průměr koleček závisí od velikosti bonbónu). Do středu koleček položíme bonbón a pomocí gumičky nebo stužky zavážeme tak, abychom vytvořili měšec.
- 5 Do vázy vložíme větvičky, které ozdobíme měšci z adventního kalendáře.

Tip:

- Materiál na přípravu adventního kalendáře lze zakoupit v papírnictvích nebo v obchodech s dárkovým sortimentem.

