



# Moučnicková bonboniéra

O nás 12 kusů



snadná příprava

up to 20 Min.



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
formičky na vykrajování

### Na těsto:

250 g máslo změkklé  
170 g moučkový cukr  
5 ks žloutek  
1 PL rum  
120 g hladká mouka  
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva  
Dr. Oetker  
2 balení Originál Puding vanilka  
příchuť Dr. Oetker  
100 g mandle nastrouhané  
5 ks bílek

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker  
1 balení Marcipán Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská  
červená Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem, žloutky a rumem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, pudingovým práškem a mandlemi. Nakonec zlehka ručně vmícháme vyšlehaný tuhý sníh z bílků.
- 2 Z těsta rozetřeme slabou vrstvu (zbytek si ponecháme) na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme (1 plát pečeme 5 minut )

**Elektrická trouba: 220 °C**

**Horkovzdušná trouba: 200 °C**

**Doba pečení: O nás 5 Minuty**

- 3 Na upečený plát přidáme slabou vrstvu těsta a opět pečeme. Tento krok opakujeme tak dlouho, dokud nespotřebujeme všechno těsto.
- 4 Korpus necháme na plechu vychladnout, nejlépe přes noc. Poté ho nakrájíme na kostky.
- 5 Polevu připravíme podle návodu na obale a nalijeme do misky. Kostky namáčíme v polevě (nebo je natřeme polevou štětečkem) a necháme je ztuhnout.





- 6 Marcipán obarvíme gelovou barvou. Pomocí válečku rozválíme marcipán na moučkovým cukrem posypané pracovní ploše a formičkou vykrajujeme srdíčka, kterými zdobíme povrch kostek.

