



Švestkovo-marcipánové pralinky

30 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Přísady:

100 g sušené švestky bez pecky (asi 15 kusů)

100 ml slivovice, brandy nebo jiný tvrdý alkohol dle vlastního výběru

50 g moučkový cukr

1 balení Marcipán Dr. Oetker

Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

30 kusů papírové košíčky malé

- 1 Na přípravu pralinek švestky podélně rozřízneme a necháme asi na hodinu (podle tvrdosti švestek) macerovat v alkoholu.
- 2 Na pocukrované pracovní ploše vyválíme pomocí válečku z marcipánu čtverec 30 x 30 cm a nakrájíme ho na obdélníčky 5 x 6 cm. Vždy půlku švestky položíme doprostřed obdélníčku, strany přitlačíme a zabalíme.
- 3 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a nalijeme do misky. Zabalené švestky v marcipánu pomocí vidličky ponoříme do polevy a necháme odkapat na mřížce.
- 4 Polevu necháme zatuhnout. Pomocí vidličky zbylou polevou tenkými prameny pralinky dozdobíme. Až do podávání uložíme do chladničky.
- 5 Servírujeme v papírovém košíčku.

