

Vianočný koláčik s marcipánom

Spojením našich najlepších ingrediencií ako je Slivkový lekvár sladený, originál marcipán MARO 1:3 a kvalitnej zmesi na krehké cesto MAMAS PIE dostanete jedinečné rezy trvanlivejšieho charakteru ideálne nielen pre vianočné sviatky. Ideálne pre rodinné balenia.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
	900	g	MAMAS PIE
	250	g	Zela delikates
	75	g	voda
Náplň 1:			
	800	g	Slivkový lekvár sladený
Náplň 2:			
	500	g	MARO originál marcipán 1:3

Všetky suroviny miešame pri pomalých otáčkach cca 5 min. Vymiesené cesto rozdelíme na dve časti a rozvalkáme ich do plechu o rozmere 60x20cm (30x40cm) vystlaného pečným papierom. Pečieme pri 190°C cca 15 min.

Kompletizácia zákusku: Na podložku uložíme linecký plát, natrieme polovicu slivkového lekváru, naň uložíme rozvalkaný marcipán a priložíme linecký plát natretý slivkovým lekvárom. Poriadne zaťažíme a necháme odležať.

Po odležaní polejeme tmavou polevou-môžeme ozdobne prestriekať. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Výrobok je vhodný pre rodinné balenia.

TIP: Do marcipánu môžeme pridať trošku mandľovej arómy na zvýraznenie chuti marcipánu.