

Pralinki orzechowo - morelowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone morele	125 g
kuwertura	100 g
połówki orzechów włoskich	100 g
brandy morelowa	3 łyżki
masa marcepanowa	200 g
cukier puder	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone morele pokroic na małe kawałki zalac brandy. Pozostawic na 2 godziny .Po tym czasie dodac suchą masę marcepanową i wymieszac mikserem na gładką masę .Dodac cukier puder i raz jeszcze wyrobic. Formowac wałeczek z masy o grubości 2 cm .Pokroic na plasterki grubości 0.5 cm. Każdy plasterzek marcepana zanurzac w kuwerturze i układac na papierze pergaminowym .Ozdobic orzechami włożyć do foremek z karbowanego papieru .Przechowywac w szczelnie zamkniętym pojemniku.