

Serca pistacjowo - marcepanowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

półgorzka kuwertura	150-200 g
likier wiśniowy	1 łyżkę
orzechy pistacjowe	50 g
masa marcepanowa	200 g
cukier puder	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masę marcepanową ,cukier puder i zmielone orzechy pistacjowe utrzeć mikserem na jednolitą masę ,Na stolnicę posypaną cukrem pudrem rozwałkować ją na grubość około 1 cm ,Zanurzanymi w cukrze pudrze foremkami wykrajac serca .Ostrożnie wyciskac je z foremek (usunąć z nich resztki masy).Serca marcepanowe przykryć folią aluminiową i na 1-2 godziny wstawić do lodówki.Kuwerturę drobno pokrajać ,włożyć do garnuszka zanurzonego w kąpieli wodnej i roztopić kuwerture podgrzewając ją na wolnym ogniu i stale mieszając.Na cienkim widelcu zanurzać pojedynczo serca ,na brzegu garnuszka usunąć nadmiar polewy.Ułożyć serca na papierze pergaminowym Udekorować pistacjami ,odstawić do zastygnięcia polewy.