

Pralinki miętowo - marcepanowe



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nutella	2 łyżki
marcepan	200 g
migdały	1 łyżka
ekstrakt miętowy	1 łyżeczka
czekolada gorzka	100 g
migdały siekane	1 łyżka
pistacje	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Topimy nutellę w kąpielii wodnej i studzimy.
- KROK 2 Połowę marcepanu odkładamy a drugą połowę wałkujemy na stolnicy podsypanej cukrem pudrem. Wycinamy prostokąt i tnemy na 3 paski.
- KROK 3 Smarujemy paski cienko nutellą, pozostawiając wolne brzegi. Chłodzimy 30 min.
- KROK 4 Resztę pozostawionego marcepanu zagniatamy z mielonymi migdałami.
- KROK 5 Do ugniecionej masy dodajemy ekstrakt miętowy i ponownie wyrabiamy.
- KROK 6 Z miętowej masy formujemy 3 wałeczki. Długość powinna odpowiadać długości rozwałkowanych prostokątów.
- KROK 7 Układamy miętowe wałeczki na nutelli i zwijamy w rulony, układamy łączeniem do dołu. Chłodzimy roladki ok 30 min.
- KROK 8 Rozpuszczamy czekoladę w kąpielii wodnej i oblewamy ruloniki.

KROK 9 Posypujemy siekanymi migdałami i pistacjami. Chłodzimy, aż czekolada zastygnie i kroimy w ok 2 cm kawałki. Układamy w foremkach do pralinek.