

## Bułeczki z Marcepanem i Wiśniami



**KALUSIAA1989**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>mrozonych wiśni</b>       | 0,5 szkl    |
| <b>mielonych migdałów</b>    | 50 g        |
| <b>cukru pudru</b>           | 3 łyżki     |
| <b>cukru</b>                 | 6 łyżek     |
| <b>żółtko jajek</b>          | 1           |
| <b>soku z cytryny</b>        | 1 łyżeczka  |
| <b>płatków migdałowych</b>   | 3 łyżki     |
| <b>ekstraktu migdałowego</b> | parę kropli |
| <b>whisky</b>                | 1 łyżeczka  |
| <b>bułeczki</b>              | 4 maślane   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały wymieszać z połową cukru, dodać cukier puder - dokładnie wymieszać. Żółtko roztrzepać, dodać alkohol i aromat migdałowy - wylać wszystko do migdałów i skropić sokiem z cytryny - wyrobić gęstą pastę.

Wiśnie zagotować z pozostałym cukrem, podusić 2 min. i od razu wyłączyć. Piekarnik nagrzać do temp. 180°C. Bułeczki poprzekrajać na pół, posmarować masłem, wyłożyć na nie masę migdałową, przybrać wiśniami, posypać płatkami migdałowymi i zapiekać w piekarniku 10-15 min, na złoty kolor. Podawać ze śmietanką i cukrem. Gotowe!