

Marcipánové prsty čarodějnice

Časová náročnost: 60 minut

Falešný marcipán

1/4 kg	sušené polotučné mléko
1/2 kg	moučkový cukr
3 vrchovatá lžíce	med
2 lžíce	voda
1 lžíce	mandlové aroma
trochu	solamyl
1 až 2 balíček	cukrárenské zelené želé (popř. trochu potravinářské zelené barvy)



Dále

trochu	rozehřátá čokoláda
	celé neloupané mandle

Postup přípravy

Nejprve začneme přípravou falešného marcipánu: Sušené mléko a moučkový cukr prosejeme do misky. Přidáme med s vodou a mandlovým aroma a hmotu zpracujeme mokřýma rukama. Až se hmota spojí, přendáme ji na vál posypaný solamylem a dopracujeme dohladka. Poté si marcipán obarvíme nazeleno: Sypké cukrárenské želé nasypeme na vál a marcipán v něm vyválíme. Pořádně prohněteme, aby se barva dobře rozpustila. (Pokud máme sypkou potravinářskou barvu, rozředíme si ji nejprve v trošce neutrálního alkoholu – např. vodce – a poté ji zpracujeme do marcipánu. Alkohol vyprchá, ale voda by marcipán rozředila.) Nyní z marcipánu vytvarujeme prsty čarodějnice. Místo nehtu použijeme neloupanou mandli, kterou z jedné strany namočíme do husté čokolády a vtlačíme na konec zeleného prstu. Necháme zatuhnout a můžeme začít strašit... :o)