12 prosince., 2016

Pikantní domácí marcipán se zázvorem

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

175 g	krupicový cukr
175 g	moučkový cukr
250 g	mleté loupané mandle
1 ks	vejce
1 ks	žloutek
1 ks	kůra z chemicky neošetřeného citronu
1 ks	šťáva z chemicky neošetřeného citronu
kousek	zázvor

Postup přípravy

Nejprve si smícháme oba druhy cukrů s mletými mandlemi a pomerančovou kůrou. Do sypké směsi vklepneme a důkladně vmícháme vejce i žloutek. Poté přidáme oloupaný a nahrubo nastrouhaný zázvor a pomerančovou šťávu. Mícháme dál, dokud hmota není zcela poddajná. (V případě, že by byla řídká, přidáme ještě trochu cukru. V opačném případě přidáme trochu pomerančové šťávy.)

Poznámka:*Pokud chceme udělat klasický sladký marcipán, v receptu vynecháme zázvor.*