

Marcipanove praline s pomarančo



Foto: Blanka Kefer / ichkoche.at

Priprava:

Za **marcipanove praline s pomarančo** na hitro zgnetemo vse sestavine, testo oblikujemo v obliki opeke in pustimo ca. 10 minut počivati. (Nasvet: prihranite nekaj kandirane pomarančne lupine za dekoracijo.)

Medtem ko marcipanova mešanica počiva, pripravimo sito za sladkor v prahu, valjar in 2 letvici za določanje višine testa.

Delovno površino potresemo s sladkorjem v prahu in marcipanovo testo razvaljamo med letvicama. Zdaj z nožem ali modelčkom, ki ga prej namočimo v alkohol, izrežemo kocke. Praline položimo na pekač, ki ga obložimo s papirjem za peko in posušimo.

Po ca. 1 uri začnemo praline s posebnimi vilicami za praline pomakati v preliv, dno rahlo otresemo in praline položimo na papir za peko.

Marcipanove praline s pomarančo poljubno okrasimo, dokler je preliv še vlažen. Posušimo na pekaču, ki ga obložimo s papirjem za peko.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Profesionalni kuhar

Vrsta menija: piškoti in sladkarije

Lastnosti: za gurmane

Sestavine:

- 300 g marcipana
- 150 g sladkorja v prahu
- 100 g kandirane pomarančne lupine
- 1 kavna žlička koruznega sirupa
- 1 kavna žlička likerja Cointreau (pomarančni liker)