

MARCIPĀNA KARTUPEĻI

Marcipāna kartupeļi vieglā šokolādes glazūrā



Recepte

2 000 g Lībekas marcipāna pamatmasas

300 g Lubeca Kakao sviests
100 g Lubeca Fehmarn tumšās
kuvertūras 60%

Padoms:

Lai marcipāna kartupeļiem piešķirtu tumšāku nokrāsu iesakām palielināt kuvertūras daudzumu.

Pagatavošana

Marcipānu izveltnē stienšos un sagriež apmēram 10 - 15 gramu porcijās. Izrullē lodītes, no kurām veido vēlamās formas kartupeļus un tiem ar modelēšanas rīku iespiež „acis”. Lai iegūtu dabisku izskatu ieteicams veidot dažādas formas un lielumus.

Kakao sviestu un kuvertūru izkausē apmēram 30° C, precīza temperēšana nav nepieciešama. Marcipāna kartupeļus apvalsta kakao sviesta un šokolādes maisījumā un ļauj notecēt. Novietoto uz cepamā papīra un ļauj atdzist vēsā telpā.

Piezīme:

Ar doto metodi marcipāna kartupeļiem būs glīta āriene un garš derīguma termiņš.