

Marcipános szaloncukor recept

Hozzáadta: Sutemény receptek
2007. december 06. csütörtök 16:37

Marcipános szaloncukor recept

Hozzávalók: 1/2 kg cukor, 10 evőkanál víz és a megfelelő ízesítő anyagok: feketekávé, marcipán, kókuszreszelék, kakaó vagy csokoládé és vaj.

Egy lábasba teszünk 50 dkg cukrot és 10 evőkanál vizet. Folyamatos keverés közben a forrástól számítva még 8 percig főzzük. Közben 6-7 perc után tányérra teszünk egy kanál masszát, és gyorsan eldörzsöljük. Ha sűrűsödik és keményedik, akkor a cukor jó. Ekkor levesszük a tűzről, és belekeverjük az ízesítőket. Kávésnál egy jó adag erős feketekávét és 3 deka vajat (rummal is gazdagíthatjuk). A csokoládést úgy készíthetjük, hogy kétkanálnyi kakaót adunk hozzá vagy - ha gazdagabban szeretnénk - tíz deka csokoládét és öt deka vajat. Az így elkészített masszát porcelántálon vagy márványlapon - de lehet műanyag vágódeszkán is - nedves kézzel tetszés szerinti vastagságú rúddá sodorjuk. Kihűlés előtt megfelelő nagyságú darabokra vágjuk.

Az elkészült szaloncukrot csokoládébevonóval is bevonhatjuk. Vágjunk méretre selyempapírt és színes csomagolókat, rajtozzuk be a szélét és - ha már jól kihűltek - csomagoljuk be a cukorkákat.