

Kakaová vosí hnízda s marcipánem (30-35 ks)

Linecké těsto:

- 150 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 1 žloutek
- špetka soli

Do mísy prosejte mouku se solí a moučkový cukr, přidejte na kousky pokrájené máslo a žloutek. Pomocí ploché metly zpracujte do kompaktní hmoty. Těsto zabalte do fólie a nechte v chladu několik hodin odležet.

Vychlazené těsto rozválejte na sílu asi 4 mm a vykrojte kolečka o průměru 4-5 cm (podle velikosti formičky na vosí úlek). Pečte v troubě vyhřáté na 170 °C (horkovzduch) asi 9-10 minut.

Kakaová hmota:

- 160 g mletých piškotů
- 20 g Přírodního kakaá Dr. Oetker
- 50 g moučkového cukru
- 50 g změkklého másla
- 2 lžíce rumu
- 70 g Marcipánu Dr. Oetker (min. 40% mandlí)
- 1-2 lžíce převařené vody

Mleté piškoty smíchejte s prosátým kakaem a moučkovým cukrem. Přidejte máslo, rum a kousky marcipánu. Rukama nebo v robotu vypracujte jemné a tvárné těsto. V případě potřeby přidejte převařenou vodu nebo více rumu.

Marcipánový krém:

- 80 g Marcipánu Dr. Oetker
- 80 g másla
- rum či likér

Marcipán roztrhejte na menší kousky, přidejte změkklé máslo, rum a utřete do hladkého krému, který si přendejte do zdobícího sáčku.

Dokončení:

Z těsta tvarujte kuličky, obalte v moučkovém cukru nebo kakau a vmáčkněte do formičky. Prstem nebo koncem vařečky udělejte důlek, sáčkem vmáčkněte trochu krému a uzavřete lineckým kolečkem. Opatrně vyklepněte z formičky.

Cukroví skladujte v chladu v uzavřené krabici a nechte alespoň 1-2 dny rozležet