Марцыпан

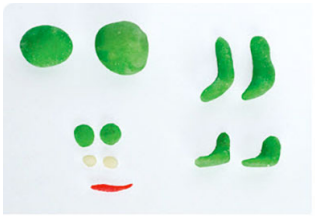
Аўтар: Анна Віткоўская
02.02.2014 00:00



Марцыпан у перакладзе з нямецкай мовы азначае “сакавіцкі хлеб”. Гэта смачны пластылін, зроблены з натуральных інгрэдыентаў – міндальных гарэхаў і цукровай пудры, ляпіць з яго лёгка і прыемна, а галоўнае – вельмі смачна!!!

Марцыпанавае цеста можна прыгатаваць самім.

Каб зрабіць яго самастойна, Вам спатрэбіцца: 200 г цукру, 200 г міндальных гарэхаў, 50 мл вады і, вядома ж, дапамога каго-небудзь з дарослых. †









Як прыгатаваць?

1. Міндаль пагатуй некалькі хвілін у кіпені, пасля чаго прамый у халоднай вадзе і ачысці скурку.

2. Вычышчаны міндаль падсушы на патэльні пяць хвілін, а затым перамялі.

3. Ваду змяшай з цукрам, пагатуй некалькі хвілін, каб цукар растварыўся.

4. Дадай міндаль. Асцярожна: цеста будзе гарачым!

5. Усё перамяшай, а затым яшчэ раз перамялі ў блэндары.

6. Калі марцыпан крышыцца – дадай трохі вады.

7. Гатовы марцыпан накрый плёнкай, каб не высыхаў.

8. Чым больш марцыпан церці ў руках, тым лягчэй з яго ляпіць.

Марцыпанавая жабка

Каб зляпіць жабку, змяшай невялікі кавалачак марцыпану з харчовай фарбай. Цеста павінна атрымацца зялёнага колеру. Лапкі, вочкі і вушкі будуць добра трымацца, калі

спачатку намачыць іх вадой, а затым прымацаваць да тулава.