



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Marokánky

Na marokánky budete potrebovať (24 ks):

200 g šľahačkovej smotany 33%
 120 g kryštálového cukru
 20 g vanilkového cukru
 20 g hladkej múky
 20 g masla izbovej teploty
 60 g lúpaných mandlí
 40 g vlašských orechov
 50 g hrozienok
 40 g sušených brusníc
 50 g kandizovanej pomarančovej a citrónovej kôry
 horkú čokoládu

A TAKTO NA TO:

Do hrnca nalejte smotanu, nasypťte cukre, múku a za stáleho miešania metličkou prived'te zmes k varu. Neustále miešajte, nechajte vrieť 2 minúty a odstavte. Pridajte maslo, metličkou ho do zmesi zamiešajte a nechajte vychladnúť.

Do vychladnutej zmesi pridajte nasekané orechy, sušené, kandizované ovocie a všetko spolu dobre premiešajte. Plech vysteľte papierom na pečenie. Pomocou čajových lyžičiek nanášajte na plech kôpky s dostatočným odstupom, v rúre sa marokánky rozlejú na tenkú placku.

Pečte pri teplote 180 stupňov 15 až 20 minút. Marokánky sú hotové, keď dosiahnu po celom povrchu zlatistú farbu. Nechajte ich vychladnúť na plechu.

Vo vodnom kúpeli rozpustite horkú čokoládu. Čokoládou potierajte tenkou vrstvou spodok keksov a nechajte uschnúť.