

12 января

М-м-м... Марципан...

Марципан – не только вкусный десерт, но и отличный «пластилин», волшебным образом превращающийся в руках хозяйки-скульптора в фигуры и формы, что душа пожелает.

Немного красителя и фантазии – и перед вами тарелка с фруктами.



Фото: по лицензии PxHere

А как насчет марципана не только в виде начинки тортов и пирожных, но и внешнего покрытия? Смотрится очень достойно!



Фото: по лицензии PxHere

Но не будем соревноваться с профессионалами. Пока мы еще только учимся на волшебников.

Поэтому предлагаем начать с овощей. Да-да, сегодня в нашем меню картошка. Но картошка не простая, а марципановая.

Кроме того, облегчим себе задачу и приготовим ее из миндальной муки. Экономия времени и простота - наше все!



Итак, пирожное «Картошка»

Нам понадобится:

- миндальная мука — 150 гр.;
- сахарная пудра — 100 гр.;
- миндальная эссенция — ¼ ч.л.;
- ликер «Амаретто» (в этом случае можно и без эссенции) либо вода — 30 гр.;
- какао-порошок для обсыпки.

Приготовление:

Смешайте миндальную муку с сахарной пудрой, сюда же влейте эссенцию и начинайте перемешивать, постепенно добавляя воду.

Вымесите плотное, но пластичное тесто. Удобнее всего будет придать форму колбаски и после разрезать на одинаковые кусочки, из которых легко скатать шарики. Здесь не обязательно стараться придавать совсем круглую форму, чем естественнее наша будущая картошка, тем лучше. Кроме того, в процесс можно вовлечь любопытных и всегда горящих помочь в приготовлении детишек.

Обваливаем шарики в какао и ставим на часок в холодильник.

«Картошка» готова!



Екатерина Алексеева
Специально для Журнала Calend.ru