Marcipan

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**badema
- **100 g**šecera u prahu
- **50 g**šecera
- **50 ml**vode
- **nekoliko kapi** ekstrat gorki badem

Priprema

U šerpicu staviti vodu i pustiti da provri. Kad voda provri skloniti sa ringle pa ubaciti badem. Ostaviti tako 15 minuta. Onda procediti i kad se malo prohladi skinuti opnu sa badema. Bademe dobro osušiti i tek onda samleti.

Staviti šecer i vodu da provri. Kuvati dva-tri minuta. Ostaviti sirup da se ohladi. Pomešati mleveni badem i šecer u prahu i dodati nekoliko kapi ekstrata gorkog badema. Dodavati malo po malo prohladjenog sirupa (nece biti potrebno da se stavi sve, zato dodavati malo po malo) i umesiti marcipan. Ako se lepi dodati još malo šecera u prahu. Šecera u prahu.

Gotov marcipan dobro umotati u strec foliju i staviti u frižider do upotrebe. Koristiti kao dodatak filovima i raznim punjenjima za kolace.

Savet