

Švestkové pralinky s červeným vínem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 30

1077 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkove-pralinky-s-cervenym-vinem>

Příprava

Na přípravu pralinek švestky podélně rozpůlíme. Červené víno v malém hrnku uvedeme do varu, přidáme švestky a povaříme na mírném plameni po dobu asi 3 minut. Asi na 1 hodinu uložíme do chladu. Marcipán a moučkový cukr spolu propracujeme, aby vznikla kompaktní hmota. Na pracovní ploše lehce vysypané moučkovým cukrem vyválíme čtverec 30 x 30 cm a nakrájíme na 30 obdélníčků 5 x 6 cm. Vždy jednu půlku švestky položíme doprostřed obdélníčku z marcipánu a švestku zabalíme do marcipánu tak, aby vznikl váleček. Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Švestky zabalené v marcipánu pomocí vidličky, ponoříme do čokolády a necháme odkapat na koláčové mřížce (čokoládu eventuálně ještě jednou zahřejeme). Necháme zatuhnout. Po zatuhnutí vytvoříme ze zbylé polevy, kterou rozehřejeme, příční proužky. Až do doby podávání uložíme pralinky do chladu.

Ingredience

- 100 g sušených švestek bez pecek (asi 15 kusů)
- 75 ml červeného vína
- 150 g marcipánu Dr.Oetker
- 50 g prosátého moučkového cukru
- Na ozdobení: 1 balíček Polevy tmavé Dr.Oetker

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Návštěva, Vegetarián, Ostatní, Cukroví

Tip k receptu

Na ozdobení pralinek můžeme zkombinovat také tmavou a světlou čokoládovou polevu.

