

# Potahová hmota na dorty (marcipánová)



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 1

**814** kalorií , **12 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Dominika Schelle

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/potahova-hmota-na-dorty-marcipanova>

## Příprava

Všechny ingredience na vále smícháme a propracujeme, průběžně myjeme ruce. Přidáme mandlové aroma. Potom rozdělíme hmotu na díly a obarvíme a to tak, že do těsta si uděláme prohlubeň, nasypeme barvu (množství podle intenzity odstínu, zhruba 1/2 lžičky) a na ní kápne po prstu kapičku vody a barvu v ní rozpustíme. Jinak bychom měli těsto s tečkami. Potom propracujeme. Hmotu si můžeme udělat i dostatečně dopředu, v lednici vydrží dlouho, týden až 14 dní určitě. Pokud je tuhá, stačí jí dát na 5 vteřin do mikrovlnky a krásně změkne a dobře se s ní zase pracuje. Pokud je naopak moc měkká, dáme ji na chvíli na ztuhnutí do mrazáku. Nakonec z hmoty uděláme váleček a obtočíme ho dole kolem dortu, můžeme vidličkou nebo něčím jiným ozdobným udělat drážky. Taky podmázneme vodou, aby držel.

## Ingredience

- 200 g cukru moučka
- 150 g sušeného mléka
- 25 g tuku (např. Omega)
- 1 bílek
- 1 lžice medu
- 1 lžička mandlové esence
- potravinářská barviva dle vlastního vkusu

## Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Pomocné recepty

