Marcipánové "brambory" ze salka

Časová náročnost: 150 minut

Falešný marcipán

1 krabice	sušené mléko
1 plechovka	salko
0,5-1 dl	voda
1 lžička	mandlové aroma

Dále

	olej
	moučkový cukr dle potřeby
	mletá skořice

Postup přípravy

Prosáté sušené mléko smícháme se salkem, vodou a přidáme mandlové aroma. Hmotu řádně propracujeme. Pokud je hmota moc tuhá, máčíme si ruce ve vodě, je-li řídká, zahušťujeme prosátým moučkovým cukrem nebo sušeným mlékem. Pokud se nám příliš lepí na ruce, můžeme si je potřít olejem. Vzniklou marcipánovou hmotu dáme do ledničky asi na 2 hodiny vychladit. Poté z ní vyválíme malé kuličky, které na závěr obalíme v mleté skořici.

Poznámka: *Tato falešná marcipánová hmota se dá použít i na potažení dortu nebo na výrobu marcipánových figurek či ozdob.*