

## Вишня с марципаном в шоколаде

Автор: Мухаббат

12.12.2012 07:50 - Обновлено 12.12.2012 08:15

---



*Простые в приготовлении, оригинальные и ароматные конфеты. Такие конфеты однозначно станут фееричным украшением любого праздничного стола, а вкушающие, непременно оценят их бесподобный вкус.*

## **Вишня с марципаном в шоколаде**

Автор: Мухаббат

12.12.2012 07:50 - Обновлено 12.12.2012 08:15

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**100 гр. (25 шт.) вяленых или консервированных вишен**

**200 гр. готовой марципановой массы**

**100 гр. тёмного шоколада**

**20 р. сливочного масла**

**25 шт. деревянных шпажек**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Если будете использовать консервированную вишню, то её нужно будет

## Вишня с марципаном в шоколаде

Автор: Мухаббат

12.12.2012 07:50 - Обновлено 12.12.2012 08:15

---

предварительно выложить на сито, для того, чтобы стекла жидкость.

От общей марципановой массы отщипнуть небольшое количество (маленькая должна быть столько, чтобы полностью обхватила вишню) и размять подушечками пальцев в тонкий пласт. В середину массы выложить одну вишенку и сомкнуть все края, слегка защипнуть и скатать в шарик между двумя ладонями рук. Выложить вишню в марципане на тарелку. Таким образом сделать все остальные конфеты.

Каждую конфету перед тем, как окунуть в шоколад нанизать на шпажку.

Поставить высокий, узкий стакан на большую, плоскую тарелку или кухонную доску, для того, чтобы стекал избыточный шоколад.

Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане. Массу аккуратно перемешать силиконовой лопаткой. Конфету на шпажке полностью окунуть в шоколадную массу и затем поставить шпажку в стакан.

## Вишня с марципаном в шоколаде

Автор: Мухаббат

12.12.2012 07:50 - Обновлено 12.12.2012 08:15

---

Дать некоторое время для того, чтобы шоколад полностью остыл. Можно подать на шпажках, а можно снять со шпажек и выложить в бумажные розеточки.

*Я дополнительно украсила конфеты кондитерским украшением, которое нужно накладывать сразу же после того, как окунули в шоколад, и некоторые ещё окрасила пищевым серебристым красителем, им изделия нужно покрывать только после полного остывания шоколада.*

{comments on}