

Meruňkové kuličky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Mandle umeleme. Máslo nebo tuk necháme změkknout. Vanilkový lusk otevřeme nožem a vyškrábeme z něj dřeň. Dřeň z vanilkového lusu smícháme s moukou a mandlemi. Přidáme tuk, sladidlo a olej, oleje můžeme dát i jiné než předepsané množství třeba menší. Těsto necháme aspoň na půl hodiny odležet v chladu. Z těsta si vždy uloupneme kousek a uděláme z něj kuličku. Kuličku děláme větší tak 2,5 cm v průměru. Do každé kuličky vytlačíme důlek například druhou stranou vařečky. Kuličky pečeme ve vyhřáté troubě na 170 stupňů 10-15 minut dorůžova. Horké kuličky můžeme obalit ve sladidle. Po vychladnutí kuličky naplníme marmeládou. Snadněji se nám bude pracovat s marmeládou tekutější. Té dosáhneme rozehřátím ve vodní lázni a rozmícháním. Marmeládu v meruňkových kuličkách necháme ztuhnout.

Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 150 g
- **Dia Džem** - 100 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 15 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Vanilka 1 lusk** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Irbis se sladidly z rostliny stévie (sypká směs) 250 g** - 15 g

