



Adventní svíčky

4 porce



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Red Velvet dort Dr. Oetker
125 ml smetana ke šlehání 33%
3 ks vejce

Na náplň:

125 ml smetana ke šlehání 33%
200 g zakysaná smetana

Na ozdobení:

2 balení Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
kulatá formička na vykrajování (Ø 6 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme směs na těsto se smetanou a vejci šlehačem na nejvyšším stupni dohladka podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Plát necháme vychladnout.
- 3 Směs na náplň vyšleháme se smetanou a zakysanou smetanou podle návodu na obale.
- 4 Z plátu pomocí formičky vykrajíme kolečka, které slepíme v různých výškách náplní k sobě, náplní potřeme i strany. Strany svíček potáhneme po obvodu vyváleným fondánem. Ze zbylého fondánu vytvarujeme tekoucí vosk a připevníme na povrch svíček. Část fondánu obarvíme žlutou barvou a vytvoříme plamen. Uložíme do chladničky ztuhnout.

