



# Borůvkové košíčky

asi 20 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, kakaem, škrobem, solí a oběma cukry. Přidáme vejce a máslo a ručně důkladně vypracujeme dohladka. Těsto uložíme asi na hodinu do chladničky odpočinout. Poté s těsta vypracujeme váleček a nakrájíme ho na asi 20 stejných dílů. Z každého dílu vytvarujeme kuličky a vložíme je do formy. Pomocí konce vařečky do každé kuličky vytvoříme důlek. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Po upečení znovu vytvoříme vařečkou důlek, vyndáme je z formy a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse smícháme tvaroh se smetanou, čokoládou, kůrou a pastou. Vega gel smícháme s vodou, nalijeme do kastrůlku a přivedeme do varu. Povaříme asi 1 minutu a ihned vmícháme do krému. Borůvky nakrájíme na menší kousky a vmícháme je do krému. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese ho do košíčků.
- 4 Ozdobíme borůvkami a necháme v chladničce ztuhnout. Před podáváním posypeme Matcha tea práškem.

## Přísady::

### Na těsto:

200 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker  
6 zarovnaná KL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Gustin bez lepku Dr. Oetker  
sůl  
60 g cukr třtinový práškový  
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker  
2 ks vejce  
10 g máslo změkklé

### Na krém:

250 g tvaroh polotučný  
100 ml smetana ke šlehání 33%  
100 g čokoláda bílá rozpuštěná  
2 balíčky Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker  
150 ml voda  
50 g borůvky čerstvé

### Na ozdobení:

150 g borůvky čerstvé  
1 balíček matcha tea

### Ještě potřebujeme:

forma na minimuffinky  
cukrářský sáček s širokou hladkou trubičkou

