



# Černé košíčky se zlatým krémem

asi 40 kusů

snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Na těsto:

200 g hladká mouka  
2 zarovnaných PL Černé kakao  
Dr. Oetker  
60 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
1 ks vejce  
150 g máslo změkklé

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
400 ml mléko polotučné  
250 g máslo změkklé  
60 g moučkový cukr

### Na ozdobení:

Čokoládová srdíčka Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

formičky na košíčky  
plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto vymačkáme do vymazaných formiček. Formičky rozložíme na plech na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: asi 160 °C**

**Horkovzdušná trouba: asi 140 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Košíčky necháme zchladnout a poté je vyklepneme z formiček.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme vychladnout. V míse vyšleháme máslo s cukrem do pěny a postupně zašleháváme Zlatý klas elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček a košíčky naplníme.
- 4 Dozdobíme srdíčky a jemně posypeme kakaem.

Tip:

- Košíčky uchovááme v chladu.

