



Červené čepice

O nás 32 kusů



snadná příprava

up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kořením, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, vejce, mléko a ručně vypracujeme dohladka. Těsto necháme asi 1 hodinu při pokojové teplotě odpočinout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na obdélník (24 x 12 cm). Obdélník nakrájíme na 4 obdélníky (6 x 12 cm) a příčně rozkrojíme tak, aby nám vzniklo 8 trojúhelníčků. Trojúhelníčky naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vrchní části trojúhelníčků přeložíme šikmo a spodní části rovně, abychom vytvarovali čepice. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 12 Minuty

- 3 Čepice necháme vychladnout.
- 4 Na ozdobení v misce smícháme moučkový cukr s vodou. Odebereme asi 2 PL stranou a do zbytku polevy vmícháme dort-želé. Čepice ozdobíme polevou a zdobením podle vlastní fantazie.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

300 g hladká mouka

Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

1 KL Perníkové koření Dr. Oetker

125 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

125 g máslo nebo margarínu změkklého

1 ks vejce

2 PL mléko polotučné

Na ozdobení:

150 g moučkový cukr

4 PL voda studené

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker

1 balení Zdobení 4 druhy bílé Dr. Oetker





Tip:

- Pro tvarování čepice doporučujeme použít nůž. V dobře uzavíratelné dóze lze čepice skladovat až 3 týdny.

