



Jahodové perníkové dortíčky

4 ks



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker
400 ml voda
120 ml olej

Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
8 ks jahody čerstvé

Na polití a ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
4 kusů jahody čerstvé velké

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
formička na vykrajování (ø 8 cm)
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Perník necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs se smetanou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale. Jahody nakrájíme na malé kousky.
- 4 Z upečeného a vychladlého perníku vykrojíme pomocí vykrajovátka 12 stejných koleček. Vždy 3 kolečka slepíme náplní a každou vrstvu posypeme nakrájenými jahodami. Zbytkem náplně potřeme povrch a strany dortíčků a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 5 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch dortíčků polijeme a necháme polevu stékat po stranách. Ve zbylé polevě namočíme polovinu jahod a dortíčky dozdobíme. Necháme zatuhnout.





Tip:

- Dortíčky si můžete připravit také malinové, s Malinovou náplní Dr. Oetker a čerstvými malinami.

