



Kakaové černé dortíčky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, ořechy, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme máslo a žloutek a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta pomocí válečku vyválíme plát a formičkou vykrojíme kolečka. Kolečka rozložíme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 8 minut

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme máslo elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dopěny. Přidáme cukr, žloutky a rum a vyšleháme dohladka. Krémem slepíme vždy dvě kolečka k sobě a uložíme do chladničky zatuhnout.
- 4 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch koleček v ní namočíme. Ihned ozdobíme půlkou ořechu a necháme zatuhnout.

Tip:

- Dortíčky uchováváme v chladu.

Přísady:

Na těsto:

200 g hladká mouka
1 zarovnaná PL Černé kakao Dr. Oetker
30 g ořechy vlašské mleté
75 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
130 g máslo změkklé
1 ks žloutek

Na krém:

200 g máslo změkklé
130 g moučkový cukr
2 ks žloutek
2 PL rum

Na ozdobení:

1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
50 ks ořechy vlašské půlky

Ještě potřebujeme:

kulatá formička na vykrajování (ø 4 cm)
plechy na pečení
elektrický ruční šlehač

