



Kakaové košíčky s překvapením

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky se sodou, solí, kakaem a cukrem. Přidáme extrakt a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto uložíme asi na hodinu do chladničky odpočinout. Poté z těsta vytvarujeme 16 kuliček. Kuličky vložíme do vymazaných formiček. Pomocí konce vařečky do každé vytvoříme důlek. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 8 minut

- 2 Po upečení ještě jednou obnovíme důlek a muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na malinový tvaroh vložíme do kastrůlku maliny s cukrem, šťávou a žloutky a za stálého míchání pozvolna vaříme do zhoustnutí. Odstavíme a vmícháme máslo. Krém nalijeme do misky a necháme vychladit.
- 4 Na kakaový krém v míse vyšleháme smetanu s kakaem a cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Do košíčků rozdělíme malinový tvaroh. Kakaový krém nanese do cukrářského sáčku a ozdobíme košíčky.
- 5 Každý dozdobíme čerstvou malinou a mátou.

Přísady::

Na těsto:

70 g hladká mouka
30 g mandlová mouka
Jedlá soda Dr. Oetker
sůl
15 g Přírodní kakao Dr. Oetker
60 g cukr
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka
Madagaskar Dr. Oetker
60 g máslo změkklé

Na malinový tvaroh:

150 g maliny mražené
40 g cukr
1 KL citrónová šťáva
2 ks žloutek
2 zarovnaná PL máslo

Na kakaový krém:

125 ml smetana ke šlehání 33%
1 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker
2 zarovnaná PL moučkový cukr

Na ozdobení:

16 ks maliny čerstvé
16 ks máta lístky

Ještě potřebujeme:

forma na mini muffiny
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

