



# Kakaové košíčky s překvapením

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



## Příklady:

### 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

- 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 nejvyšší stupni dotuha. Do košíčku rozdělíme malinový tvaroh. Kakaový krém nanese do cukrářského sáčku a ozdobíme košíčky.





- 5 Každý dozdobíme čerstvou malinou a mátou.

