



Kakaové kytičky s duo polevou

asi 30 kusů



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

230 g hladká mouka
20 g Přírodní kakao Dr. Oetker
140 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
170 g máslo změkklé
2 ks vejce

Na slepení a ozdobení:

200 g švestková povidla
1 balení Poleva Duo kakao-skořice Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 V míse smícháme mouku s kakaem, cukrem, vanilkovým cukrem a kypřicím práškem. Přidáme máslo a vejce a vyšleháme šlehačem na středním stupni dohladka. Těsto naplníme do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení nastříkáme malé kuličky těsně vedle sebe do tvaru kytičky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Kytičky necháme vychladnout.
- 3 Vždy dvě kytičky slepíme k sobě povidly. Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch kytiček postříkáme.

