



Malinové dortíky

O nás 12 porcí

snadná příprava

up to 30 Min.



- 1 Na přípravu těsta ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni bílky dotuha. V jiné nádobě ušleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni žloutky s cukrem do husté pěny, pak postupně vmícháme mouku a na závěr vařečkou jemně vmícháme ušlehané bílky.
- 2 Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: O nás 10 Minuty
- 3 Na přípravu náplně připravíme dvě malinové smetanové náplně podle návodu na obale.
- 4 Po upečení necháme korpus vychladnout.
- 5 Třetinu ušlehané smetanové náplně natřeme na korpus a druhou třetinu naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Čerstvé maliny pravidelně rozmístíme na náplň a zakryjeme zbylou náplní a uhladíme. Necháme v lednici vychladit.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

2 ks bílek
2 ks žloutek
2 PL cukr
4 PL mouka polohrubá

Na náplň:

1 l smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Malinová smetanová náplň Dr. Oetker
250 g maliny čerstvé

Na ozdobení:

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker





- 6 Dort-želé připravíme podle návodu na obale. Jakmile želé začíná houstnout, nalijeme rovnoměrně na vychlazený dezert. Necháme opět v lednici vychladit a ztuhnout.

- 7 Servírujeme nakrájené ostrým nožem na kostky a ozdobíme zbylou náplní v cukrářském sáčku.

