



Mandlové košíčky s čokoládovým krémem a višněmi

asi 12 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

160 g datle pasta
140 g mandlová moučka
1,5 PL kokosový olej

Na krém:

1 ks batátů menší (1 hrnek batátového pyrě)
1 ks banán
3 KL javorový sirup
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
sůl
2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
24 kusů višně v rumu

Na ozdobení:

Zdobení tmavé Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
12 ks papírové košíčky na muffiny
ponorný mixér
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme datlovou pastu, mandlovou moučku a kokosový olej a ručně vypracujeme dohladka. Z těsta vytvoříme váleček, který nakrájíme na 12 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme placičky a vytvarujeme do košíčků ve formě. Formu vložíme asi na hodinu do chladničky zatuhnout.
- 2 Na přípravu krému oloupeme batátu, nakrájíme na malé kousky a uvaříme ji doměkka. Scedíme, vložíme do misky a necháme vychladnout. Přidáme nakrájený banán, sirup, dřeň z lusku, sůl a kakao a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček.
- 3 Košíčky vyjmeme z formy a odstraníme papírové košíčky. Do každého košíčku vložíme po jedné višni v rumu a naplníme krémem. Na krém nanese zbylé višně.
- 4 Povrch posypeme zdobením.

