



Mini dortíčky

asi 6 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme směs na těsto se smetanou a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 180 °C
Horkovzdušná trouba: asi 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Plát necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs na náplň se smetanou a zakysanou smetanou podle návodu na obale.
- 4 Z plátu pomocí formičky vykrájíme 18 koleček, které vždy po třech slepíme náplní k sobě. Strany a povrch dortíčků potřeme slabě náplní a uložíme do chladničky ztuhnout. Zbytek náplně nanese do cukrářského sáčku a povrch dortíčků ozdobíme.

Tip:

- Náplň na ozdobení povrchu dortíčků můžeme obarvit gelovou barvou červenou nebo růžovou a dozdobit jahodou nebo malinou.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
formička na vykrajování ve tvaru kolečka (Ø 7 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

1 balení Red Velvet dort Dr. Oetker
125 ml smetana ke šlehání 33%
3 ks vejce

Na náplň:

125 ml smetana ke šlehání 33%
200 g zakysaná smetana

