



Rakvičkové malinové košíčky

asi 15 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na korpus:

4 ks žloutek
140 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
šťáva citronová (pár kapek)

Na krém:

1 balíček Malinová náplň Dr. Oetker
400 - 500 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

15 ks maliny čerstvé

Ještě potřebujeme:

Backspray Dr. Oetker
15 ks formička na košíčky (ø 7 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 Na přípravu korpusu v míse vyšleháme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a šťávou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni do husté pěny (minimálně 10 minut). Hmotu rozdělíme do backsprayem vymazaných formiček asi do 1/3 výšky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Poté troubu snížíme na 80°C a ještě asi 60 minut sušíme. Košíčky necháme ve formičkách vychladnout a poté je opatrně vyklopíme.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme v míse náplň se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese na povrch košíčků
- 4 Dozdobíme malinou.

