



Rybízové košíčky

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

2 balení listové těsto vyválené
1 ks vejce
1 balíček Třtinový cukr karamelový
Dr. Oetker

Na náplň:

350 ml mléko polotučné
1 balíček Crème Olé vanilka příchut'
Dr. Oetker
1 - 2 PL Vanilková pasta Dr. Oetker
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný

Na ozdobení:

500 g rybíz červený
1 zarovnaná PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování (Ø 3,5 a 5,5 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Z jedné poloviny balení listového těsta vykrájíme formičkou o Ø 5,5 cm 12 koleček a nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Druhé těsto přehneme a na povrch nanese zbylou polovinu listového těsta. Z navrstveného těsta vykrojíme 12 koleček formičkou o Ø 5,5 cm, do kterých pomocí formičky o Ø 3,5 cm vykrojíme z každého střed. Vykrojené kroužky o Ø 5,5 cm nanese na kolečka položená na plechu. Vzniklé košíčky potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Košíčky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme mléko s Crème Olé, vanilkovým cukrem, vanilkovou pastou a tvarohem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Náplň naplníme do cukrářského sáčku a nanese ji do košíčků.
- 4 Povrch košíčků dozdobíme rybízem a pocukrujeme.





Tip:

- Zbylá vnitřní vykrojená kolečka o \varnothing 3,5 cm můžeme dát do trouby společně s košíčky a po upečení je použít na dozdobení košíčků.

