



Schwarzwaldské dortíčky

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou se škrobem, kakaem a jedlou sodou a na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto rozdělíme do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 180 °C

Horkovzdušná trouba: asi 160 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Upečené korpusy asi po 5 minutách vyjmeme z formy a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně necháme kompot v sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. V 1/3 šťávy rozmícháme škrob s cukrem a vanilkovým cukrem. Zbytek šťávy přivedeme k varu. Poté vmícháme rozmíchaný škrob s cukrem a za stálého míchání krátce povaříme. Přidáme višně, zamícháme a necháme zchladnout.
- 4 Z korpusů odstraníme košíčky a podélně 2x rozřízneme. Náplň nanese na spodní díly a přiklopíme středním dílem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
papírové košíčky
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

4 ks vejce
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g hladká mouka
20 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
20 g Přírodní kakao Dr. Oetker
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker

Na náplň:

350 g kompot višňový (po odkapání)
180 ml šťáva z kompotu
20 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
1 zarovnaná PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
400 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
50 g čokoláda hořká

Na ozdobení:

12 kusů višně (čerstvé)





- 5 V míse vyšleháme smetanu s vanilínovým cukrem a Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček. Polovinu šlehačky nanese na střední díly korpusu a přiklopíme vrchním dílem. Zbytkem šlehačky nazdobíme dortíčky. Posypeme nastrohanou čokoládou a dozdobíme višněmi. Uložíme do chladničky.

