



Silvestrovské minidortíčky

asi 12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kakaem, skořicí, dřením z vanilkového lusku a cukrem. Přidáme mléko, olej a ocet a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Košíčky vložíme do formy a nanese do nich těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 25 minut

- 2 Dortíčky necháme vychladnout. Poté je jednou podélně rozřízneme a slepíme džemem.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Povrch dortíčků polijeme a dozdobíme zdobením. Polevu necháme zatuhnout.

Přísady::

Na těsto:

160 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
30 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice (mletá)
1 balení Vanilkový lusku Bourbon Dr. Oetker
130 g cukr
250 ml mléko polotučné
100 ml olej
1 KL ocet

Na slepení a ozdobení:

100 g džem malinový
1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhů zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
12 kusů papírové košíčky na muffiny
elektrický ruční šlehač

