



Super barevné cookies

30 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, solí, kakaem a cukrem. Přidáme vejce, extrakt, máslo a mléko a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvoříme 2 válečky asi 30 cm dlouhé a uložíme asi na hodinu do chladničky. Z každého válečku nakrájíme 30 koleček a rozložíme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Sušenky necháme vychladnout.
- 3 Na náplň v míse vyšleháme smetanový sýr s cukrem, extraktem a Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Náplň rozdělíme na 4 díly a tři z nich obarvíme jinou barvou. Náplně vložíme do cukrářských sáčků a vždy dvě kolečka slepujeme barevnými náplněmi k sobě. Uložíme do chladničky ztuhnout.

Přísady::

Na těsto:

250 g špaldová mouka hladká
1 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
50 g Holandské kakao Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 ks vejce
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
125 g máslo změkklé
1 PL mléko polotučné

Na náplň:

200 g smetanový sýr krémový bez příchutě
2 zarovnané PL moučkový cukr
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení
elektrický ruční šlehač
4 ks cukrářský sáček s hladkou trubičkou

