



Sušenky black & white

40 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, solí, kakaem, vanilínovým cukrem, cukrem, vejcem a máslem a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvoříme váleček, zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce 0,5 cm. Vykrojíme kolečka a rozložíme je na plech vyložený papírem na pečení. Pomocí paličky na maso vytlačíme vzor. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 180 °C
Horkovzdušná trouba: asi 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Sušenky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplň v míse vyšleháme tvaroh s mlékem a cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka. Naplníme cukrářský sáček a vždy dvě kolečka slepíme k sobě. Uložíme do chladničky ztuhnout.

Přísady:

Na těsto:

300 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
4 zarovnaných PL Černé kakao Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g moučkový cukr
1 ks vejce
180 g máslo změkklé

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný
100 g mléko sušené plnotučné
25 g moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

kulatá palička na maso se vzorem
2 ks plech na pečení
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou
kolečko na vykrajování (ø 5 cm)

