



Valentýnské dortíčky s jahodovým želé

asi 4 porce



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem dopěny. Přidáme smetanu a olej. Poté střídavě vmícháme tuhý sníh z bílků, mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme do formiček vymazaných kokosovým olejem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Korpusy necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse ručně metličkou vymícháme mascarpone se smetanou, vanilínovým a moučkovým cukrem dohladka. Odebereme 5 PL krému a vmícháme do něj kokos. Zbýlý krém uložíme do chladničky.
- 4 Na přípravu želé jahody očistíme a hrnci s cukrem rozvaříme. Poté je přes sítko propasírujeme a šťávu přitom zachytíme. Asi 4 KL šťávy odebereme na pokapání korpusů. Zbylou šťávu doplníme vodou do 230 ml a nalijeme do kastrůlku. Přidáme dortové želé a asi minutu povaříme podle návodu na obale. Nalijeme do malého plechu s vyšším okrajem a necháme zatuhnout.

Přísady::

Na těsto:

4 ks bílek
sůl
4 ks žloutek
120 g cukr třtinový
200 g kokosová smetana (pouze hustá část z kokosového mléka v plechovce)
2 PL kokosový olej rozpuštěný
70 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
80 g Přírodní kakao Dr. Oetker

Na krém:

350 g mascarpone
50 g kokosová smetana (pouze hustá část z kokosového mléka v plechovce)
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 zarovnané PL moučkový cukr
20 g kokos strouhaný

Na želé:

300 g jahody
3 PL cukr
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
voda na doplnění šťávy

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
4 ks formička (Ø 8 cm)
formička na vykrajování ve tvaru kolečka (Ø 5 cm)
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 3 cm)





- 5 Korpusy vyjmeme z formiček a vrchní části asi 2 cm vysoké odřízneme. Do spodní části vtlačíme kolečko a pomocí lžičky korpus vydlabeme tak, aby vznikl dostatečný prostor pro krém a želé. Odebraný krém s kokosem rozdělíme do vydlabaných korpusů. Na krém nanese vykrojené kolečko ze ztuhlého želé a zakryjeme vrchní částí korpusu. Poté strany o povrch dortíčků potřeme zbylým vychlazeným krémem. Spodní část korpusů obsypeme rozdrobeným vydlabaným korpusem.

- 6 Povrch dortíčků posypeme trochou kokosu a dozdobíme vykrojeným srdíčkem z želé.

