



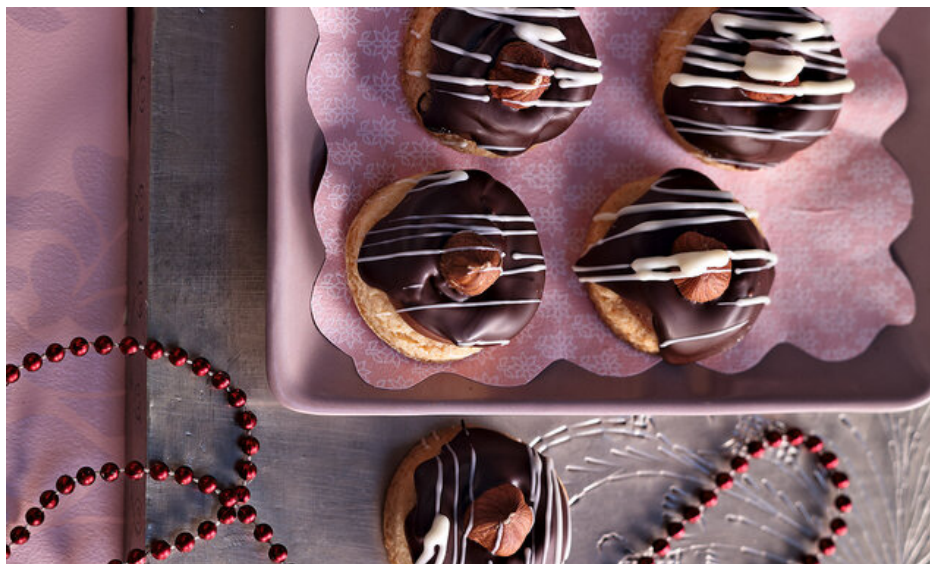
Vánoční oříškové dortíky

asi 40 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme na pracovní ploše mouku, kypřicí prášek, cukr, vanilínový cukr, vejce a máslo nebo margarín. Vše ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Z těsta vyválíme plát o tloušťce 0,5 cm a vykrajujeme kolečka. Kolečka naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 14 minut

- 3 Upečená kolečka necháme na kuchyňské mřížce vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně opražíme lískové oříšky na pánvi bez tuku a na talíři necháme vychladnout. Lískooříškový krém a máslo vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nejdříve krátce na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni. Krém naplníme do cukrářského nebo mikrotenového sáčku a na každé kolečko nastříkáme kroužek krému tak, aby uprostřed zůstalo volné místo na oříšek. Uložíme na 30 minut do chladničky.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení
váleček
pánev
mikrotenový sáček nebo
cukrářský sáček
kulatá formička (Ø 5 cm)

Na těsto:

230 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do
pečiva Dr. Oetker
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr.
Oetker
1 ks vejce
100 g máslo nebo margarín
(změkklé)

Na náplň:

100 g ořechy lískové (celé)
400 g lískooříškový krém (např.
Nutella)
100 g máslo (změkklé)

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva tmavá Dr.
Oetker
0,5 balíčky Poleva světlá Dr.
Oetker





- 5 Obě polevy rozpustíme podle návodu na obale. Namáčíme v tmavé polevě tak, abychom zakryli celý krém. Do středu vložíme vždy jeden lískový oříšek. Z bílé polevy odstříhneme růžek a dozdobíme podle fantazie.

