




Čierne košíčky so zlatým krémom

Netradičné čierne košíčky s lahodným zlatým maslovým krémom.

asi 40 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kakaom, cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme vajce a maslo a ručne vypracujeme na hladké cesto. Cesto vtlačíme do vymastených formičiek. Formičky rozložíme na plech na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C
Teplovzdušná rúra: 140 °C
Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Košíčky necháme vychladnúť a potom ich vyklopíme z formičiek.
- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom podľa návodu na obale. Odstavíme a za občasného miešania necháme vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo s cukrom do peny a postupne zašľahávame Zlatý klas elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Krémom naplníme cukrárske vrecko a následne ním naplníme košíčky.
- 4 Dozdobíme srdiečkami a jemne posypeme kakaom.

Tip:

- Košíčky uchováame v chlade.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
2 zarovnaných PL Čierne kakao
Dr. Oetker
60 g cukor práškový
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 ks vajce
150 g maslo zmäknuté

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
400 ml mlieko
250 g maslo zmäknuté
60 g cukor práškový

Na ozdobenie:

Srdiečka extra horká čokoláda
Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

formičky na košíčky
plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou

