

Čučoriedkové košíčky

Prípravte na akúkoľvek oslavu tieto kúzelné mini dezertíky s Vega gélom Dr. Oetker a úspech bude zaručený.

asi 20 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, kakaom, škrobom, soľou a oboma cukrami. Pridáme vajcia a maslo a ručne dôkladne vypracujeme dohladka. Cesto odložíme asi na hodinu do chladničky. Potom z cesta vytvárame valček a nakrájame ho na asi 20 rovnakých dielov. Z každého dielu vytvárame guľôčky a vložíme ich do formy. Koncom varešky do každej guľôčky vytvoríme priehlbinku. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Po upečení do nich znovu vytvoríme vareškou priehlbinku, vyberieme ich z formy a necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému v mise zmiešame tvaroh so smotanou, čokoládou, kôrou a pastou. Vega gél zmiešame s vodou, nalejeme do kastrólika a privedieme do varu. Povaríme asi 1 minútu a ihneď vmiešame do krému. Čučoriedky nakrájame na menšie kúsky a vmiešame ich do krému. Krémom naplníme cukrárske vrečko a naniesieme ho do košíčkov.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
6 zarovnané KL Holandské kakao Dr. Oetker prosiaté
1 zarovnaná KL Gustin bezgluténový Dr. Oetker
soľ
60 g cukor trstinový práškový
1 balíček Trstinový cukor mletý vanilkový struk Dr. Oetker
2 ks vajce
10 g maslo zmäknuté

Na krém:

250 g tvaroh polotučný
100 ml smotana na šľahanie (33%)
100 g čokoláda biela rozpustená
2 balíčky Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker
150 ml voda
50 g čučoriedky čerstvé

Na ozdobenie:

150 g čučoriedky čerstvé
1 balíček matcha tea

Okrem toho potrebujeme:

forma minimuffiny
cukrárske vrečko so širokou hladkou špičkou



- 4 Ozdobíme čučoriedkami a necháme v chladničke stuhnúť. Pred podávaním posypeme práškom Matcha tea.

