



Jahodové perníkové tortičky

Perník a Jahodová náplň Dr. Oetker v lahodnom spojení.

4 ks



stredná obťažnosť

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

1 balenie Perník Dr. Oetker

400 ml voda

120 ml olej

Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker

500 ml smotana na šľahanie (33%)

8 jahody čerstvé

Na poliatie a ozdobenie:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

4 jahody čerstvé veľké

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)

formička na vykrajovanie (ø 8 cm)

elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta pripravíme zmes s vodou a olejom podľa návodu na obale. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: asi 170 °C

Teplovzdušná rúra: asi 150 °C

Doba pečenia: asi 35 minút

- 2 Perník necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne vyšľaháme zmes so smotanou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni podľa návodu na obale. Jahody nakrájame na malé kúsky.
- 4 Z upečeného a vychladnutého perníka vykrojíme pomocou formičky na vykrajovanie 12 rovnakých koliesok. Vždy 3 kolieska zlepíme náplňou a každú vrstvu posypeme nakrájanými jahodami. Zvyškom náplne potrieme povrch a strany tortičiek a odložíme asi na 30 minút do chladničky.
- 5 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale, povrch tortičiek polejeme a polevu necháme stekať po stranách. Vo zvyšnej poleve namočíme polovicu jahôd a tortičky dozdobíme. Necháme stuhnúť.





Tip:

- Tortičky si môžete pripraviť aj malinové – s Malinovou náplňou Dr. Oetker a čerstvými malinami.

