



# Jahodovo-pomarančové košíčky

Jahodové košíčky s originálnym ovocným krémom zo Zlatého klasu Premium Dr. Oetker a pomarančového sirupu. Vyskúšajte!

asi 6 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom, vanilkovým cukrom, maslom a mliekom. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme do vymastených a múkou vysypaných formičiek a uložíme na plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 160 °C**

**Teplovzdušná rúra: 140 °C**

**Doba pečenia: 25 minút**

- 2 Košíčky necháme vychladnúť. Potom ich vyklopíme z formičiek.
- 3 Na prípravu náplne jahody očistíme, nakrájame na malé kúsky a poukladáme do košíčkov. Zlatý klas uvaríme s vodou a sirupom do zhustnutia, ihneď nalejeme do košíčkov na jahody a necháme stuhnúť.

## Prísady::

### Na cesto:

1 ks vajce  
100 g cukor  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
80 g maslo zmäknuté  
100 ml mlieko  
110 g múka hladká  
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

400 g jahody čerstvé  
1 balíček Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker  
400 ml voda  
100 ml sirup pomarančový (napr. Sunquick)

### Ešte potrebujeme:

6 formičky na košíčky (Ø 10 cm)  
elektrický ručný šľahač

