



Kakaové čierne tortičky

Obľúbené vianočné tortičky s lahodným krémom, teraz s Čiernym kakaom Dr. Oetker.

asi 50 ks  jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kakaom, orechami, cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme maslo a žltok a ručne vypracujeme na hladké cesto. Z cesta pomocou váľka vyvaľkáme plát a formičkou povykrajujeme kolieska. Kolieska rozložíme na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 8 minút

- 2 Pečivo necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému v mise vyšľaháme maslo elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme cukor, žĺtky a rum a vyšľaháme dohladka. Krémom zlepíme vždy dve kolieska k sebe a odložíme do chladničky stuhnúť.
- 4 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale a povrch koliesok v nej namočíme. Ihneď ozdobíme polovicou orechov a necháme stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
1 zarovnaná PL Čierne kakao Dr. Oetker
30 g orechy vlašské mleté
75 g cukor práškový
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
130 g maslo zmäknuté
1 ks žltok

Na krém:

200 g maslo zmäknuté
130 g cukor práškový
2 ks žltok
2 PL rum

Na ozdobení:

1 balenie Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
asi 50 orechy vlašské polovičiek

Okrem toho:

formička na vykrajovanie okrúhla (ø 4 cm)
plech na pečenie
elektrický ručný šľahač





Tip:

- Tortičky uchovávame v chlade.

