







Kokosovo-pomarančové tortičky

Malé tortičky s príjemnou chuťou kokosu a pomarančovým povlakom s Trstinovým cukrom s mletým vanilkovým strukom Dr. Oetker.

asi 16 porci    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo, nastrúhaný marcipán, cukor, trstinový cukor, soľ, kôru a vajcia elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Pridáme kokos zmiešaný s múkou a kypriacim práškom a dôkladne všetko vymiešame dohľadka. Cesto nanesieme do papierových košíčkov rozložených na plechu. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 20 minút

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie olúpeme pomaranče tak, že odstránime aj bielu šupku. Pomaranče ostrým nožom nakrájame na plátky hrubé asi 1 cm a poukladáme ich na vychladnuté muffiny. Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale a pomaranče pomocou štetca alebo pierka potrieme. Smotanu so Smeta-fixom vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Šľahačku naplníme do cukrárskeho vrečka a tortičky ňou ozdobíme.

Prísady::

Na cesto:

160 g maslo zmäknuté
100 g Marcipán Dr. Oetker
100 g cukor práškový
1 balíček Trstinový cukor mletý vanilkový struk Dr. Oetker
soľ
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
4 ks vajce
130 g kokos strúhaný
50 g múka hladká
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Na ozdobenie a potretie:

4 pomaranče
1 polovica balíčka Tortové želé čire Dr. Oetker
125 ml voda
1 zarovnaná PL cukor
200 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Okrem toho:

16 ks papierové košíčky na muffiny
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou

