



# Krehké košíčky s dvojfarebnou smotanou

Zmyselné košíčky s Jahodovou náplňou Dr. Oetker.

25 ks



stredná obťažnosť

do 60 minút



## Prísady::

### Na cesto:

400 g múka hladká  
200 g maslo zmäknuté  
100 g cukor  
1 ks vajce

### Na náplň:

750 ml smotana na šľahanie (33%)  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

1 balenie Kvetiny oblétkové Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

formička na košíčky (ø 8 cm)

- 1 Na prípravu cesta do misy vložíme múku, zmäknuté maslo, cukor a vajce a ručne spracujeme na hladké cesto. Necháme v chlade chvíľku odpočinúť.
- 2 Cestom plníme formičky a ukladáme na plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 160 °C**

**Teplovzdušná rúra: 150 °C**

**Doba pečenia: asi 20 minút**

- 3 Smotanu rozdelíme do dvoch vyšších misiek. Do 350 ml smotany pridáme vanilínový cukor a Smeta-fix, do 400 ml smotany pridáme náplň a obe postupne vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha.
- 4 Po upečení vyberieme košíčky z formičiek a necháme vychladnúť.
- 5 Vyšľahané náplne dáme do cukrárskeho vrečka. Svetlú smotanu dáme na jednu stranu, jahodovú náplň na druhú stranu a ozdobíme košíčky. Dozdobíme kvietkami.





Tip:

- Košíčky môžeme pred plnením natenko vymastiť rozpustenou Polevou tmavou Dr. Oetker a pod náplň vložiť kúsky čerstvého ovocia alebo lentilky pre deti.

