



Mini tortičky s jahodami

Tentoraz tvorí Čierne kakao a Jahodová náplň Dr. Oetker neodolateľné duo v mini verzii. Tejto kombinácii neodoláte.

asi 16 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta vo väčšej mise zmiešame múku s kakaom, soľou, kypriacim práškom a sódou. V druhej mise vymiešame vajcia s cukrom. Pridáme cmar, olej a pastu, vmiešame k múke a dôkladne premiešame. Nakoniec vmiešame scedenú kávu. Cesto rovnomerne rozdelíme do dvoch plechov vyložených papierom na pečenie a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Na náplň vyšľaháme smotanu s jahodovou náplňou a cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni podľa návodu na obale. Naplníme cukrárske vrecko a náplňou k sebe zlepíme vždy dve kolieska. Zvyšok náplne nanesieme na tortičky a ozdobíme čerstvou jahodou

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
4 PL Čierne kakao Dr. Oetker preosiate
soľ (2x)
2 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 KL Sóda bikarbóna 100g Dr. Oetker
2 ks vajce
240 g cukor trstinový
240 ml cmar
100 ml olej
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 ml zrnková káva horúca

Na náplň:

500 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
2 KL cukor

Na ozdobenie:

asi 16 jahody čerstvé

Okrem toho potrebujeme:

2 plech na pečenie (20 x 30 cm)
elektrický ručný šľahač
formička alebo pohár na vykrajovanie
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou

