




Mini tortičky s kivi

Nepečené mini zákusky s jogurtovým krémom pripraveným so Želatínovým stužovačom Dr. Oetker. Sladká bodka za nedeľný obed.

8 porcií    jednoduchá príprava  do 35 minút



Prísady::

Na korpus:

120 g sušienky kakaové (bez náplne)
2 PL rum
70 g maslo zmäknuté

Na náplň:

6 kivi
700 g jogurt biely plnotučný
smotanový
100 g cukor práškový
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 balíček Želatínový stužovač Dr. Oetker
100 ml voda

Ešte potrebujeme:

8 ks formička bez dna alebo miska (Ø 8 cm)

- 1 Na prípravu korpusu rozdrvíme pomocou váľka sušienky, vložíme ich do misky a pokvapkáme rumom. Pridáme maslo a ručne vypracujeme dohľadka.
- 2 Formičky rozložíme na podnos, rozdelíme do nich korpus a pritlačíme pomocou lyžičky.
- 3 Ak nemáme formičky, použijeme misky a vyložíme ich potravinárskou fóliou tak, aby presahovala cez okraj misky. Korpus rozdelíme do misiek a pomocou lyžičky ho pritlačíme ku dnu.
- 4 Na prípravu náplne kivi olúpeme a nakrájame na plátky hrubé asi 1 cm. Plátky prekrájame a vyložíme nimi obvod formičiek alebo misiek. V mise zmiešame jogurt s cukrom a vanilkovým cukrom. V inej mise pripravíme želatínový stužovač s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame do jogurtovej zmesi. Náplň opatrne nalejeme do formičiek alebo misiek tak, aby nám zakryla plátky kivi. Formičky alebo misky odložíme do chladničky aspoň na 2 hodiny a necháme stuhnúť. Potom formičky odstránime a z misiek vyberieme tortičky pomocou potravinárskej fólie na podnos. Povrch dozdobíme kúskami kivi.