



Ovocné tortičky

Krásne Ovocné tortičky so šľahačkou a ovocím s Tortovým želé čírym Dr. Oetker.

asi 8 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, cukrom, soľou, vanilínovým cukrom a citrónovou arómou. Pridáme maslo a vodu a ručne vypracujeme hladké cesto. Cesto zabalíme do mikroténového vrečka a odložíme asi na 30 minút do chladničky. Na pomúčenej pracovnej ploche cesto pomocou váľka vyvaľkáme na plát hrubý asi 5 mm a pomocou formičky vykrajujeme kolieska. Prenesieme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C
Teplovzdušná rúra: 170 °C
Doba pečenia: asi 12 minút

- 2 Kolieska necháme vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie vyšľaháme smotanu elektrickým ručným šľahačom nastaveným na najvyšší stupeň dotuha. Šľahačku naplníme do cukrárskeho vrečka a naniesieme na okraje koliesok. Do stredu vložíme očistené ovocie. Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale a naniesieme na ovocie. Necháme stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
1 zarovnaná KL Kypriaci prášok
do pečiva Dr. Oetker
75 g cukor
soľ
1 balíček Vanilínový cukor Dr.
Oetker
0,5 KL Aróma citrónová Dr.
Oetker
100 g maslo zmäknuté
2 PL voda

Na ozdobenie:

250 ml smotana na šľahanie
(33%)
350 g ovocie (maliny, čučoriedky,
jahody...)
1 balíček Tortové želé číre Dr.
Oetker
250 ml voda
2 zarovnané PL cukor

Okrem toho potrebujeme:

koliesko na vykrajovanie (Ø 10
cm)
plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko so zrezanou
špičkou

