

# Ríbezlové košíčky

Košíčky ľahké ako pierko s nezameniteľnou chuťou vanilky. Vyskúšajte aj Vy Vanilkovú pastu Dr. Oetker v jednom z mnohých receptov Dr. Oetker.

asi 12 porcií    stredná obťažnosť  do 30 minút



- 1 Z jednej polovice balenia lístkového cesta vykrojíme formičkou s  $\varnothing$  5,5 cm 12 koliesok a uložíme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Druhé cesto prehne a na povrch nanesieme druhú polovicu lístkového cesta. Z navrstveného cesta vykrojíme 12 koliesok s formičkou s  $\varnothing$  5,5 cm, do ktorých pomocou formičky s  $\varnothing$  3,5 cm vykrojíme stred. Vykrojené krúžky o  $\varnothing$  5,5 cm nanesieme na kolieska položené na plechu. Vzniknuté košíčky potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom a posypeme trstinovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 190 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 170 °C**  
**Doba pečenia: asi 15 minút**

- 2 Košíčky necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne vyšľaháme mlieko s Crème Olé, vanilkovým cukrom, vanilkovou pastou a tvarohom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Náplň naplníme do cukrárskeho vrečka a vytlačíme ju do košíčkov.
- 4 Povrch košíčkov dozdobíme ríbezľami a pocukrujeme.

## Prísady::

### Na cesto:

2 balenia cesto lístkové  
vyvaľkané  
1 ks vajce  
1 balíček Trstinový cukor  
karamelový Dr. Oetker

### Na náplň:

350 ml mlieko  
1 balíček Crème Olé aróma  
vanilka Dr. Oetker  
2 balíčky Vanilkový cukor Dr.  
Oetker  
1 - 2 PL Vanilková pasta Dr.  
Oetker  
250 g tvaroh polotučný

### Na ozdobenie:

500 g ríbezle červené  
1 zarovnaná PL cukor práškový

### Ešte potrebujeme:

okružla formička na vykrajovanie  
( $\varnothing$  3,5 a 5,5 cm)  
elektrický ručný šľahač  
cukrárske vrečko so zrezanou  
trubičkou



Tip:

- Zvyšné vnútorné vykrojené kolieska o  $\varnothing$  3,5 cm môžeme dať do rúry spoločne s košíčkami a po upečení ich použiť na dozdobenie košíčkov.

