



Sušienky black & white

Jedinečné Čierne kakao Dr. Oetker je ideálne do obľúbených čiernych sušienok s bielou náplňou.

40 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

300 g múka hladká
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ
4 zarovnaná PL Čierne kakao Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
100 g cukor práškový
asi 1 ks vajce
180 g maslo zmäknuté

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný
100 g mlieko sušené plnotučné
25 g cukor práškový

Okrem toho potrebujeme:

zaoblený tĺčik na mäso so vzorom
2 plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko s hladkou trubičkou
koliesko na vykrajovanie (Ø 5 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, soľou, kakaom, vanilínovým cukrom, cukrom, vajcom a maslom a ručne vypracujeme na hladké cesto. Z cesta vytvoríme valček, zabalíme ho do potravinárskej fólie a odložíme asi na hodinu do chladničky. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou valčeka vyválame na plát s hrúbkou 0,5 cm. Vykrojíme kolieska a rozložíme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Pomocou paličky na mäso vytlačíme vzor. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Sušienky necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme tvaroh s mliekom a cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Naplníme cukrárske vrečko a vždy dve kolieska zlepíme k sebe. Odložíme do chladničky stuhnúť.

