

Tortičky whoopie

Slávnostné tortičky sa hodia na každú oslavu. Pochutajte si na krémovej náplni zo Zlatého klasu Dr. Oetker.

asi 30 ks



stredná obťažnosť

do 20 minút



- 1 Na prípravu čokoládového cesta v mise šľahačom na najvyššom stupni vyšľaháme maslo s práškovým cukrom, vanilínovým cukrom a soľou. Postupne pri rovnakom výkone zašľaháme vajcia a žĺtok. Pridáme múku zmiešanú s kakaom a vymiešame dohladka. Cesto naplníme do cukrárskeho vrečka a na plechy vyložené papierom na pečenie nastriekame kolieska s \varnothing 6 cm. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 12 minút

- 2 Pečivo necháme vychladnúť.

- 3 Na prípravu citrónového cesta v mise šľahačom na najvyššom stupni vyšľaháme maslo s práškovým cukrom, vanilínovým cukrom, kôrou a soľou. Postupne pri rovnakom výkone zašľaháme vajcia a žĺtok. Pridáme múku a vymiešame dohladka. Cesto naplníme do cukrárskeho vrečka a na plechy vyložené papierom na pečenie nastriekame kolieska s \varnothing 6 cm. Vložíme do predhriatej rúry, pečieme rovnako ako v bode 1 a následne necháme vychladnúť.

Prísady::

Na čokoládové cesto:

125 g maslo zmäknuté
70 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
soľ
1 ks vajce
1 ks žĺtok
90 g múka hladká
20 g Holandské kakao Dr. Oetker

Na citrónové cesto:

100 g maslo zmäknuté
90 g cukor práškový
1 balíček Finesse citrónová kôra
strúhaná Dr. Oetker
soľ
1 ks vajce
1 ks žĺtok
130 g múka hladká

Na krém:

3 plátky Želatína v plátkoch Dr. Oetker
160 ml mlieko
40 g cukor
1 polovica balíčka Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker nasekaná
125 g smotana na šľahanie (33%)

Na glazúru a ozdobenie:

125 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker nasekaná
1 balíček Poleva mliečna Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko s hladkou špičkou
2 plechy na pečenie



- 4 Na krém pripravíme želatínu podľa návodu na obale. Z mlieka, cukru a krémového prášku uvaríme krém. Odstavíme a vmiešame doň nasekanú polevu a vyžmýkanú želatínu a vymiešame dohľadka. V inej mise šľahačom na najvyššom stupni vyšľaháme smotanu dotuha. Šľahačku opatrne vmiešame do tuhnúceho krému. Krém naplníme do cukrárskeho vrečka a zlepíme vždy svetlú a tmavú sušienku. Odložíme do chladničky stuhnúť.
- 5 Glazúru pripravíme tak, že v kastróliku privedieme smotanu do varu (nevaríme!). Odstavíme, vmiešame do nej nasekanú tmavú polevu a vymiešame do úplného rozpustenia. Do glazúry namáčame povrch tortičiek a necháme stuhnúť.
- 6 Mliečnu polevu rozpustíme podľa návodu na obale, odstrihneme malý rožtek a na povrch tortičiek namaľujeme špirály. Necháme stuhnúť.

Tip:

- Namiesto želatíny môžeme použiť VEGA Gél Dr. Oetker pripravený so 150 ml vody podľa návodu na obale. Recept tak bude vhodný aj pre vegetariánov.

