



Vanilkové tortičky (Pasteis de Nata)

portugalská vanilková špecialita

12 ks



jednoduchá príprava



up to 40 Min.



Prísady:

Na náplň:

500 ml mlieko

30 g Gustin bezgluténový Dr. Oetker

1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

150 g cukor

6 ks žltok

Na cesto:

250 g cesto lístkové

tuk na pečenie na vymazanie formy

- 1 Na prípravu náplne uvaríme z mlieka, škrobu, vanilkovej pesty, cukru a žltok puding, ktorý necháme za občasného miešania vychladnúť.
- 2 Z lístkového cesta pomocou valčeka vyvalkáme na pomúčenej pracovnej doske obdĺžnik 20 × 30 cm. Plát z kratšej strany pevne zrolujeme a nakrájame na 12 rovnakých plátok. Plátky cesta po jednom vyvalkáme na placky s priemerom 10 cm a vyložíme nimi tukom vymazanú formu na muffiny.
- 3 Vychladnutú náplň rovnomerne rozdelíme na cesto.
- 4 Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 250 °C

Teplovzdušná rúra: 230 °C

Doba pečenia: 13 Minút

- 5 Tortičky necháme vychladnúť.





recipe.tip.from.the..

- Pre tento portugalský múčnik je typický tmavý, takmer pripálený povrch.
- Upečené tortičky môžeme pred podávaním posypať Vanilkovým cukrom Dr. Oetker alebo Trstinovým cukrom karamelovým Dr. Oetker.

