

Malinové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lučina 250 g
- maliny 200 g
- moučkový cukr 60 g
- plátková želatina 10 g
- smetana na šlehání 250 ml
- corn flakes 100 g
- **malinová omáčka**
- vanilkový pudink 1 lžice
- maliny 100 g
- krupicový cukr 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Lučinu smícháme s rozmixovanými malinami a cukrem. Želatinu necháme ve vodě nabobtnat. 100ml smetany přivedeme k varu a odstavíme. Okapanou želatinu rozpustíme v horké smetaně, kterou pak vlijeme do malinové lučiny. Nakonec vmícháme zbylou vyšlehanou smetanu.

Směs nalijeme do vymazaných a moučkovým cukrem vysypaných formiček, posypeme cornflakes, uložíme na 4 hodiny do chladničky, pak vyklopíme.

Pudinkový prášek rozmícháme v 50ml vody, přilijeme k rozmixovaným malinám a za stálého míchání 2 minuty povaříme. Omáčkou přelijeme dezert.