

# Košíčky s kiwi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 16

- **Těsto**

- hladká mouka 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- moučkový cukr 80 g
- citrónová kůra 1 lžička
- hera 150 g
- vejce 1 ks

- **Náplň**

- mléko 300 ml
- máslo 100 g
- vanilkový puding 1 balíček
- krupicový cukr 300 g

- **Zdobení**

- kiwi 4 ks
- čiré dortové želé 1 balíček

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Mouku smícháme s moučkovým cukrem a prosijeme ji na vál. Přidáme tuk nakrájený na kousky, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce. Ze všech přísad vypracujeme hladké těsto, které zabalíme

do fólie a necháme v chladničce 30 minut odležet.

Těsto rozkrájíme na malé kousky a vtlačíme je do kovových formiček na košíčky. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 15 minut. Po upečení necháme košíčky ve formičkách mírně zchladnout a pak je opatrně vyklopíme.

Pudinkový prášek rozmícháme v troše mléka dohladka. V hrnci přivedeme k varu zbylé mléko s cukrem, přilijeme pudinkové mléko a uvaříme hustý krém, který necháme za stálého míchání vychladnout. Pak jej rozšleháme a postupně zašleháme máslo nakrájené na kousky. Cukrářský sáček s hladkou trubičkou naplníme pudinkovo-máslovým krémem a nastříkáme ho do košíčků.

Kiwi oloupeme a rozkrájíme na plátky, které popřípadě ještě přepůlíme. Košíčky ozdobíme ovocem a uložíme do chladničky. Dortové želé připravíme podle návodu na obalu, naplněné košíčky jím pečlivě potřeme a necháme ztuhnout. Z uvedených dávek upečete a naplníte 25 košíčků.

## **Poznámka:**

recept na 25 porcí