

Smetanové dortíky s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 15

- **Těsto**

- sušenky 250 g
- cukr 50 g
- skořice 1 lžička
- voda 1 dl

- hera 130 g

- **Náplň**

- smetanový sýr 30 g
- cukr 120 g
- zakysaná smetana 450 g
- strouhaná pomerančová kůra 1 ks
- vejce 6 ks
- vanilkový lusk 0.5 ks

- **Poleva**

- maliny 1 hrnek
- moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Smícháme všechny ingredience na těsto, s výjimkou vody, ve velké míse. Pak přimícháme v malém

množství vodu a naplníme těstem (vytlačíme do okrajů a dna) formy na muffiny nebo malé formičky na dortíky.

Nejlépeších výsledků lze dosáhnout pomocí silikonových forem, ale můžeme také použít papírové košíčky a formy na muffiny.

Utřeme smetanu a sýr s ostatními ingrediencemi a tímto lžící plníme formy. Pečeme v předehřáté troubě na 140-150°C po dobu 35-45 minut.

Půlku malin a moučkový cukr umixujeme a přimícháme zbytek celých malin. Tímto ozdobíme vychladlé dortíky.