

Kytičkové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 150 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 180 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mléko 125 ml
- **KRÉM**
- Mléko 3 lžíce
- Bílá čokoláda 60 g
- Moučkový cukr 120 g
- Máslo 180 g
- **NA KYTIČKY**
- Marcipán 300 g
- Potravinářské barvivo (žlutá, růžová, zelená) 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu predehřete na 160°C. Máslo, cukr a vanilkový extrakt šlehejte v robotu do nadýchaného, světlého krému. Postupně přidávejte vejce i mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec pomalu přilijte mléko. Vzniklé těsto rozdělte do dvanáctimístné formy na muffiny vyložené papírovými košíčky. Pečte 15-20 minut nebo dokud těsto ulpívá na zabodnuté špejli. Nechte zcela zchladnout.

Mezitím udělejte krém. Mléko přelijte do rendlíku, zahřejte do mírného bublání a pak do něj nalámejte čokoládu. Míchejte, dokud se úplně nerozpustí. Nechte zhruba půl hodiny zchladnout, nejlépe v ledničce. Do větší mísy nasype moučkový cukr, přidejte máslo a ručním šlehačem tře do krému. Poté k němu po částech přidávejte čokoládu a míchejte dohladka. Krém rozdělte na tři díly, každý obarvěte jednou barvou a nazdobte jimi dortíčky. Marcipán rozdělte rovněž na tři díly, každý obarvěte jednou barvou a podle obrázku vytvořte kytičky. Těmi dozdobte dortíčky.