

Čokoládovořepné dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Červená řepa 240 g
- Máslo 190 g
- Krupicový cukr 275 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 265 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Holandské kakao 2 lžíce
- Červená potravinářská barva 2 lžíce
- Podmáslí 180 ml
- **KRÉM**
- Mascarpone 750 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Moučkový cukr 80 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu přehřejte na 200 °C. Řepy po jedné zabalte do alobalu a dejte na hodinu péct doměkka. Nechte lehce zchladnout, pak oloupejte a rozmixujte do pyré. Bude ho třeba 125 ml. Teplotu v troubě snižte na 180 °C. Máslo, cukr a vanilkový extrakt 10 minut šlehejte do běla a krémova. Pak po jednom přidávejte vejce, vždy počkejte s dalším, než se předchozí zašlehá. Poté vsypte mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva, sodou, kakaem a barvou, vlijte podmáslí a řepné pyré. Dokonale promíchejte a těsto rozdělte do 12 válcových formiček o objemu asi 180 ml (každá), vymazaných máslem. Pečte asi 20- 25 minut. Nechte 10 minut chladnout, pak vyklopte. Mascarpone smíchejte se zakysanou smetanou a cukrem dohladka. Dortíky v půli horizontálně rozřízněte, naplňte krémem a vršek jím i ozdobte.