

Tiramisové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- Bílá čokoláda, nahrubo nasekaná 100 g
- Tmavá čokoláda, nahrubo nasekaná 100 g
- Mléko 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Máslo, nakrájené na kousky 130 g
- Krupicový cukr 100 g
- Horká voda 1 lžíce
- Instantní káva 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 150 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Holandské kakao + na posypání 1 lžíce
- Likér Amaretto 2 lžíce
- Mascarpone 250 g
- Moučkový cukr 60 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu předehřejte na 160°C. Bílou čokoládu nalámejte do jedné misky, do druhé pak tmavou čokoládu. K bílé přidejte mléko a vanilkový extrakt, 55g máslo a 55g cukru. K tmavé 1 lžící horké vody, instantní kávu a zbylé máslo i cukr. Postupně obě mísy zahřívejte nad vroucí vodou (tak, aby se voda nedotkla nikdy dna mísy) a promíchávejte do hladkých krémů. Vejce postupně, po jednom, našlehejte a jedno přidejte ke směsi s bílou čokoládou, druhé ke směsi s tmavou čokoládou. Hladkou

mouku smíchejte s kypřícím práškem do pečiva a polovinu směsi vmíchejte k bílé čokoládě a směs rozdělte na dno 8 formiček na muffiny o objemu asi 80 ml. Zbylou mouku smíchejte s kakaem a přidejte ke směsi s tmavou čokoládou a těsto rozdělte na býlí základ.

2. Pečte 30 minut nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Horké dortíčky ihned potřete likérem Amaretto a nechte zchladnout.

3. Mascarpone smíchejte s moučkovým cukrem , naplňte jej do cukrářského pytlíku. Dortíky ozdobte. Podávejte posypané kakaem.