

Violkové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 100 g
- Kypřicí prášek 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 10.5 lžíce
- Mléčná čokoláda 100 g
- Krupicový cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Cukrové violky 24 ks
- **LEVANDULOVÁ POLEVA**
- Mléko 80 ml
- Sušené levandule 0.5 lžička
- Moučkový cukr 330 g
- Potravinářská fialová barva dle potřeby 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Čtyřladvacetimístnou formu na minimuffiny vyložte papírovými

košíčky a mouku smíchejte s kypřicím práškem do pečiva a solí. Máslo a čokoládu dejte do žáruvzdorné mísy a posadte ji na hrnec s vroucí vodou (nesmí se dotýkat dna mísy). Míchejte, aby se čokoláda rozpustila a získali jste krásně hladkou směs. Odstavte a nechte mírně zchladnout. Pak ke směsi přisypte cukr a ručním elektrickým šlehačem šlehejte asi 3 minuty. Poté po jednom přidávejte vejce a dbejte, aby se každé dokonale zašlehalo. Přidejte vanilkový extrakt. Snižte rychlost na nejmenší a pomalu přisypávejte moučnou směs. Vzniklé těsto rozdělte do připravených košíčků ve formách. Pečte asi 18 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli. Nechte zchladnout, pak vyklopte z forem a nechte zcela vy-chladnout. Udělejte polevu: mléko vlijte do rendlíku, vsypte levanduli a pomalu přiveďte k varu. Ihned sejměte a nechte 10 minut stát. Pak přelijte přes jemný cedník, abyste odstranili levanduli. Vmíchejte cukr, promíchejte, abyste získali hladkou směs. Tu pak obarvěte do lehce fialova. Polevou přelijte muffiny – jejich vyběhlé vršky případně seřízněte nožem. Dortíčky ozdobte jedlými květy.