Išelské dortíčky

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- pikantní meruňková zavařenina 250 g
- máslo 100 g
- cukr moučka 150 g
- čokoládová poleva 150 g
- sůl 1 špetka
- skořice 0.5 lžička
- hladká mouka 150 g
- mleté lískové ořechy 150 g
- **podle potřeby**
- vlašské ořechy 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, mleté oříšky a prášek do pečiva na vále smícháme a uděláme uprostřed důlek. Cukr, sůl, skořici a vejce dáme do důlku a po okraji do mouky přistrouháme změklé máslo.

Těsto zpracujeme od vnějšího okraje dovnitř. Utvoříme kouli, kterou necháme přikrytou a 60 minut necháme odpočívat.

Po hodině poprášíme vál moukou a těsto na něm postupně vyválíme na tloušťku asi 1/2 cm a vykrajujeme kolečka o průměru 3 cm.

Hotová kolečka klademe na vymazaný plech a upečeme.

Vychladlá kolečka slepujeme po třech marmeládou. Rozpustíme si polevu. Vrchní stranu koleček polijeme polevou, ozdobíme vlašským ořechem a takto vytvořené išelské dortíčky necháme ztuhnout.