

Ananasové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 10

• TĚSTO

- vejce 2 ks
- rum 2 lžíce
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 ks
- rostlinný tuk Hera 100 g
- mléko 160 ml
- strouhaný kokos 40 g
- moučkový cukr 120 g
- polohrubá mouka 220 g

• náplň, zdobení

- ananasový kompot (kolečka) 400 g
- plátková želatina 10 plátek
- strouhaný kokos na obalení stran dortíků 50 g
- kefír 500 ml
- smetana ke šlehání 200 ml
- moučkový cukr 100 g
- žluté dortové želé 1 balení
- **plátky kokosu na ozdobu**

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Změklou Heru utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Do máslové hmoty postupně zašleháme rum, mléko, prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem i kokosem a bílkový sníh. Vypracujeme hladké těsto, které rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 30 minut. Pak korpus necháme vychladnout.

Kompotovaný ananas scedíme a necháme na sítku okapat, nálev zachytíme do misky. Polovinu ananasu na jemno nasekáme a smícháme s keфіrem, cukrem a 3 lžícemi kompotového nálevu. Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě, poté ji zvolna zahřejeme a necháme rozpustit. Smetanu ušleháme do tuha. Oboje postupně vmícháme do keфіrové směsi. Vychladlý korpus potřeme keфіrovo-ananasovým krémem a dáme do chladničky zatuhnout.

Poté ho poklademe kousky zbylého ananasu a zalijeme dortovým želé, připraveným podle návodu na obalu (na přípravu želé použijeme zbylý kompotový nálev). Koláč necháme opět v lednici zatuhnout. Z moučníku vykrájíme kolečka o průměru 8 cm. Jejich strany obalíme strouhaným kokosem, povrch ozdobíme kokosovými plátky.