

Čokoládovo řepné dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Červená řepa 240 g
- Máslo, změkklé 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
- Na krém: 1 ks
- Mascarpone 750 g
- Zakysaná smetana na naředění 1 ks
- Moučkový cukr, prosátý 80 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte 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 236 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 kypřícím práškem do pečiva, sodou, kakaem a barvou, vlijte podmásli 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 jim i ozdobte.

Poznámka:

12 dortíčků