

# Malinové dortíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Čerstvé maliny 400 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 110 g
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- **Krém**
- Mléko 3 dl
- Marcipán 100 g
- Vejce 2 ks
- Strouhané mandle 80 g
- Krystalový cukr 60 g
- Vanilkový pudink 30 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Z mouky, změkklého másla, cukru, žloutku a soli vypracujeme těsto a necháme ho zabalené ve fólii hodinu odležet v chladu. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na tenčí plát a vykrojíme z něj

kolečka, kterými vyložíme malé dortové formičky. Dno propícháme vidličkou, zakryjeme papírem na pečení zasypeme suchým hrachem a pečeme 15 minut při 220°C. Mléko na krém a čtvrtinu cukru přivedeme k varu. Žloutky rozetřeme s pudinkem a několika lžícemi horkého mléka, přilijeme do zbylého mléka, šleháme do zhoustnutí a necháme přejít varem. Bílky vyšleháme se zbytkem cukru do sněhu, vmícháme je do krému a stáhneme z plotny. Marcipán rozmícháme s několika lžícemi krému na pastu, přimícháme zbylý krém a mandle. Krém rozdělíme do korpusů, uhladíme, ozdobíme malinami a pocukrujeme.