

Tvarohovojogurtové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Vejce 2 ks
- Cukr 70 g
- Polohrubá mouka 50 g
- Škrobová moučka 50 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Hořká čokoláda na potažení 150 g
- Šlehačka na ozdobení 1 ks
- **Náplň**
- Jahody 350 g
- Bílý jogurt 200 g
- Cukr 75 g
- Měkký tvaroh 50 g
- Želatina 5 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Vejce vyšleháme s oběma druhy cukru a 2 lžičkami vody do pěny. Vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a škrobem a vypracujeme hladké těsto, které rozetřeme na plech s papírem na pečení a pečeme při 200°C asi 15 minut dozlatova. Po vychladnutí z plátu vykrojíme

kolečka o stejném průměru, jako kulaté formičky. Tři čtvrtiny jahod rozmačkáme s 50 g cukru. Jogurt rozmícháme s tvarohem a zbytkem cukru, do části této hmoty vmícháme želatinu rozpuštěnou podle návodu na obalu, přidáme zbylou hmotu a rozmačkané jahody. Kulaté formičky vyložíme po stranách pásky alobalu a na dno vložíme kolečko piškotu. Formičky doplníme jahodovou hmotou, necháme ztuhnout v chladu a před podáváním je vyjmeme z formiček, potáhneme do poloviny rozpuštěnou čokoládou a po ztuhnutí ozdobíme šlehačkou a plátky zbylých jahod.