

Švestkové minidortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- listové těsto 500 g
- vejce 1 ks
- švestková povidla 200 g
- rum 20 ml
- mletá skořice 1 lžička
- smetana na šlehání 250 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- blumy 2 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozválíme a vykrájíme 30 koleček o průměru 10cm. Dáme na plech s pečícím papírem a potřeme je vejcem. Pečeme na 200 asi 20 minut.

Po upečení necháme vychladnout. Povidla rozmícháme s rumem a skořicí. Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem. Blumy rozkrojíme, vypeckujeme a nakrájíme na tenké plátky.

1/2 koleček potřeme povidly, další vrstvu nastříkáme šlehačkou. Přiklopíme zbylými kolečky, ozdobíme šlehačkou a blumou.