

Kakaové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 330 g
- Kakao 25 g
- Cukr moučka 120 g
- Tuk 200 g
- **NÁPLŇ**
- Cukr moučka 100 g
- Máslo 150 g
- Kakao 1 lžíce
- Čokoládová poleva 300 g
- Loupané mandle 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto je jednoduché. Smíchejte všechny uvedené suroviny a vytvořte hladké těsto.

Propracované těsto vyválejte a vykrajujte z něj kolečka (cca o průměru 4 cm). Pokládejte je na plech na pečicí papír a pečte asi 10 minut při 170 stupních.

Kolečka nechte vychladnout a mezitím si připravte krém. Ručním šlehačem smíchejte cukr, máslo a kakao a krém rovnou potírejte (nebo nanášejte zdobičkou) na upečená kolečka. Vždy slepujte dva kousky k sobě, které nakonec ještě polijte horkou čokoládou a ozdobte půlkou oloupané mandle.