Kakaové dortíčky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 130 g
- Moučkový cukr 70 g
- Mleté mandle 30 g
- Kakao 1 lžíce
- Vanilkový lusk 1 ks
- Žloutek 1 ks
- **KRÉM**
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 130 g
- Žloutky 2 ks
- Rum 2 lžíce
- Kakao 1 lžíce
- **POLEVA**
- Čokoláda na vaření 50 g
- Ztužený tuk 250 g
- Mandle na ozdobu 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku, cukr a kakao prosejeme na vál, přidáme tuk, mleté mandle, vanilku, žloutek a vypracujeme hladké těsto, které necháme v chladu asi 30 minut uležet

2. Odleželé těsto rovnoměrně vyválíme na sílu kolem 5 mm (pokud se nám těsto bude lepit, můžeme vál vyložit tenkou mikrotenovou fólií)

3. Z placky pomocí tvořítek vykrajujeme kolečka o průměru asi 4 cm, která přeneseme na vymazaný plech

4. Pečeme do zlatohněda v dobře předehřáté troubě (elektrický sporák 175 °C, plyn stupeň 2) přibližně 8 minut

5. V horké lázni rozpustíme tuk a čokoládu na vaření

6. Polovinu upečených koleček jemně potřeme čokoládovou polevou a ozdobíme polovinou oloupané mandle

7. Dva dny před podáváním si připravíme krém, kterým slepíme vždy dvě kolečka - jedno s polevou a druhé bez.

Příprava krému:
Máslo, prosátý cukr a žloutky utřeme dohladka, přidáme kakaový prášek a rum, vše důkladně vyšleháme.