

Čokoládové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **korpus**
- lučina 400 g
- krupicový cukr 150 g
- tmavá čokoláda 200 g
- vejce 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- zakysaná smetana 150 g
- **malinový krém**
- maliny 100 g
- moučkový cukr 4 lžíce
- maizena 0.5 lžička
- měkký tvaroh 125 g
- smetana na šlehání 125 ml
- maliny na ozdobení 1 miska

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Šlehačem vyšleháme lučinu s krupicovým cukrem. Po částech přidáme vychladlou rozpuštěnou čokoládu, vejce, 2 lžíce hladké mouky a zakysanou smetanu.

Připravenou hmotu nalijeme do formiček na muffiny, vyložili jsme je papírovými košíčky. Pečeme při 110 asi hodinu a necháme vychladnout.

Na krém si maliny krátce povaříme s cukrem a maizenou. Pyrė propasírujeme a necháme vychladnout. Tvaroh vyšleháme se smetanou, ke konci šlehání přidáme malinové pyrė.

Krém podle potřeby dochutíme cukrem a pomocí cukrářského sáčku naneseeme na korpusy. Zdobíme čerstvými malinami.