

Macešky podle Apetitu trochu jinak



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 20

644 kalorií , **29 g** cukrů , **21 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/macesky-podle-apetitu-trochu-jinak>

Příprava

Cukr utřeme s máslem a žloutky do pěny a necháme chvíli odstát. Mezitím si vyšleháme tuhý sníh z bílků a necháme jej také chvíli odpočívat. Poté přisypeme k máslovému základu mouku, kypřicí prášek a kakao a vypracujeme tužší těsto. Poté přidáme sníh a opatrně, nejlépe stěrkou, nebo metličkou vypracujeme těsto, které poté nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Troubu si rozejdeme na 200°C a těsto pečeme přibližně 15 minut. Dokud nebude vrch lesklý a pevný. Těsto necháme přes noc odpočinout a můžeme si vypracovat krém. Všechny ingredience vyšleháme na jemný krém. Z uleženého těsta vykrajujeme kulatým vykrajovátkem kolečka, která poté rozřízneme vodorovně napůl. Rozříznutá kolečka slepíme krémem a krémem taky potřeme obvod "dortíku", který následně obalíme v kokosu. Jakmile máme všechny dortíky obaleny v kokosu, roztopíme si čokoládovou polevu. Štětečkem polevu natíráme na dortík, aby nestékala dolů a zdobíme dle vlastního vkusu.



Ingredience

- Těsto: 250 g cukru moučka
- 240 g másla
- 6 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 200 g polohrubé mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- Náplň: 150 g másla
- 70 g cukru moučka
- 5 lžíc rumu
- 2 lžíce kakaa
- Ozdoba: 100 g strouhaného kokosu na obalení
- 50 ml čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Rodina, Cukroví

