

Dortiky Domino



18

POČET PORCÍ

25
MINUT

DOBA
PŘÍPRAVY

25
MINUT

DOBA
PĚRENÍ



SNADNÉ



FLEXI
METLA



2
ČTVERCOVÉ
PLECHY



PEČICÍ PAPÍR

SUROVINY

JEDNODUCHÝ

PIŠKOTOVÝ KOLÁČ:

- 225 g hladkej múky
- 1 lyžica prášku na pečenie
- 225 g práškového cukru
- 225 g zmäknutého margarínu
- 4 vajcia

NA POLEVU

- 200 g moučkového cukru
- 4 lžice kakaa
- Teplá voda
- Pecky bílé čokolády

POSTUP

1. Nejprve v robotu pripravte Jednoduchý piškotový koláč. Rozdělte do dvou čtvercových plechů a upečte.
2. Nechte koláče vychladnout a poté je ořízněte do pravidelného čtvercového tvaru. (Oříznuté okraje můžete použít v receptu na Lanýže).
3. Prosejte moučkový cukr a kakao do mísy a přidejte trochu teplé vody. Nedávejte moc, aby poleva nebyla příliš tekutá.
4. Rozetřete polevu na koláč a nechte zatuhnout.
5. Rozkrojte každý koláč na polovinu a tu pak na 4 kousky. Tak vznikne 16 malých kousků.
6. Uprostřed každého dortíku udělejte čáru a ozdobte povrch čokoládovými peckami jako domino.