

Tortičky Domino



SERVES



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
PEČENIA



JEDNODUCHÉ



FLEXI
METLA



2
ŠTVORCOVÉ
PLECHY



PAPIER NA
PEČENIE

SUROVINY

NA JEDNODUCHÝ

PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ:

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

NA POLEVU:

- 200g práškového cukru
- 4 lyžice kakaa
- Teplá voda
- Kúsky bielej čokolády

POSTUP

1. Najprv v robote pripravte jednoduchý piškótový koláč. Rozdeľte do dvoch štvorcových plechov a upečte.
2. Nechajte koláče vychladnúť a potom ich orežte do pravidelného štvorcového tvaru. (Orezané okraje môžete použiť v recepte na lanýže).
3. Preosejte práškový cukor a kakao do misy a pridajte trochu teplej vody. Nedávajte veľa, aby poleva nebola príliš tekutá.
4. Rozotrite polevu na koláč a nechajte zatuhnúť.
5. Rozkrojte každý koláč na polovicu a tú potom na 4 kúsky. Tak vznikne 16 malých kúskov.
6. Uprostred každej tortičky urobte čiaru a ozdobte povrch čokoládovými kúskami ako domino.