



PIŠKOTOVÉ MINIDORTIČKY

*Je nám velkou ctí, že se nám podařilo pro Vás získat recepty na nádherné dortíčky od Klárky alias **CLARA FIT FOOD**. Její tvorba je zaměřená na lowcarb stravování. Její dezertíky jsou pastvou pro oči, ale nezůstává jen u očního debužirování, jsou totiž strááááášně dobré. A lehounké jako obláček.*

Na těsto:

- 6 vajec
- 90 g práškového sladidla [BŘEZOVÝ CUKR \(XYLITOL\)](#)
- 150 g mandlové mouky
- 40 g oleje
- 5 g mandlového aroma

Na malinový krém:

- 100 g mascarpone
- 100 g tvarohu v kelímku
- dle chuti práškové sladidlo [BŘEZOVÝ CUKR \(XYLITOL\)](#)
- 1 vanička malin (cca 120 g)
- kapku gelového růžového barviva

Postup:

Těsto na minidortíky:

Celá vejce a práškové sladidlo Březový cukr (xylytol) šlehejte na vyšší otáčky ideálně 25 minut. Ano, je to delší proces, ale vyplatí se. Ke konci snižte otáčky a přilijte směs oleje a mandlového aroma. Lehce zašlehejte a vypněte robot. Nakonec lehce stěrkou přidejte mandlovou mouku a jedním směrem vmíchejte do směsi. Vlijte na plech, jehož dno si vyložíte pečícím papírem a pečte na **170 °C cca 40 minut**.

Jakmile těsto vychladne, pomocí sklenice na šampus vykrajujte kolečka a narovnejte je na plech.

Krém:

Mascarpone a tvaroh si lehce vyšlehejte s práškovým sladidlem, přidejte propasírované maliny (aby v krému nebyly zrníčka) a kapku barviva (opravdu jen kapku, gelové barvy se nezdají, ale jsou intenzivní). Dobře rozmíchejte, aby se barvivo dokonale rozpustilo. Nechte v ledničce chvilku odpočinout.

Zdobení:

Pomocí zdobícího sáčku naneste krém na piškotová kolečka. A pak už se Vaší fantazii meze



nekladou. Můžete dozdobit sušeným nebo čerstvým červeným ovocem, nebo mletými oříšky či kapkou marmelády.

TIP: Do piškotového těsta *opravdu, opravdu nepatří prášek do pečiva!* Pokud dodržíte postup dlouhého šlehání, budete překvapeni, jak směs krásně nabude.

