



Zimní jahody

asi 40 kusů



Jednoduchý



do 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s pudingovými prášky a cukrem. Přidáme vejce, máslo nebo margarín a gelovou barvu a ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Těsto vymačkáme do vymazaných formiček a naneseme na plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170°C
Horkovzdušná: 150°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 15 Min.

- 3 Pečivo necháme mírně zchladnout a poté ho vyjmeme z formiček.
- 4 Na přípravu náplně uvaříme z pudingového prášku hustý puding, ale jen s 250 ml mléka a bez cukru. Za občasného míchání necháme vychladnout.
- 5 Máslo s cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka a po částech zašleháváme puding. Nakonec krátce zašleháme džem a aroma. Vždy dvě půlky slepujeme náplní, uložíme nejméně na 1 hodinu do chladničky a necháme ztuhnout.
- 6 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a nalijeme do misky. Kokos obarvíme gelovou barvou. Konce jahod namáčíme do polevy a ihned obalíme kokosem. Necháme ztuhnout.

Tip

- Místo pudingu jahodového můžeme použít Puding Naturamyl s malinovou příchutí Dr. Oetker.

Na těsto:

340 g hladká mouka
3 balení Naturamyl Puding jahoda
příchut' Dr. Oetker
160 g moučkový cukr
2 ks vejce
200 g máslo nebo margarínu
změkklého
Barva gelová potravinářská
červená Dr. Oetker

Na náplň:

1 balení Naturamyl Puding jahoda
příchut' Dr. Oetker
250 ml mléko polotučné
150 g máslo změkklého
100 g moučkový cukr
50 g džem jahodový
1 zarovnaná KL Aroma citrónové
Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
50 g kokos strouhaný
Barva gelová potravinářská zelená
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme: