

Mechové dortíky

🕒 1 hodina

náročnost ●●●○

Nakousnutá bábovka nám představuje mechové dortíky. Nerozumíte? Klikněte na ČÍST DÁLE...

Ingredience

Korpus:

- 150 g mandlové mouky
- 60 g kokosové mouky
- 6 vajec velikost L
- 1 čajová lžička vinného kamene
- 600 g špenátového pyré (může být i čerstvý)
- 1 čajová lžička citronové šťávy
- 1 PL erytritol nebo dle svých stravovacích zvyklostí

Krém:

- 200 g mascarpone
- 135 g Jihočeský tvaroh & jogurt bílý (nebo jaký máte rádi)
- 100 ml Jihočeská smetana ke šlehání 33%
- 1 polévková lžice erytritol
- mražené nebo čerstvé maliny dle chuti (kdo co má rád)

Návod na přípravu:

Mražený špenát nechte rozmrznout a přes sítko z něj vymačkejte vodu. Když máte špenát čerstvý, tak ho spařte, rozmixujeme a postupujeme stejným způsobem jako u zmraženého. Bílky vyšlehejte s erytritolem a jednou čajovou lžičkou citronové šťávy do tuhého sněhu. Žloutky vyšlehejte do pěny, přidejte špenát a zašlehejte obě vaječné směsi. Poté jemně spojte a po částech přidejte obě mouky s vinným kamenem. Těsto vylejeme na plech vyložený pečícím papírem a uhladíme. Pečeme na 175 stupňů cca 30 minut. Upečené těsto nechte vychladnout. Vykrajujte stejně velká kolečka a zbytek rozdrobte na krém. Následně dejte všechny suroviny do šlehače a vyšlehejte v hladký krém.

Dortíky sestavte vrstvením korpusu a krému. Poslední vrstva je korpus lehce potřeny krémem, ozdobený drobečky korpusu a čerstvým ovocem. Můžete se do nich pustit hned nebo nechat uležet v ledničce.

Podívejte se na další báječné výtvořky naší kolegyně na Facebooku [Nakousnutá bábovka](#). Malý TIP na závěr, i její makronky jsou naprosto božské :).

