Lehký piškotový dortík s ovocem



30 minut náročnost ●●○○

Ovoce, piškoty, Lipánek. Víc říkat nemusíme, protože tahle kombinace se k sobě hodí víc než dokonale.

Ingredience

Těsto:

- 150 g cukru
- 2 lžíce oleje
- 3 vejce
- 2 lžíce vody
- 150 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek

- čerstvé ovoce (jahody, mango, kiwi, borůvky, maliny, jahody)
- pistácie
- 4 balení Lipánka tradičního
- 4 kulaté mini formičky

Návod na přípravu:

V míse ušleháme vejce s cukrem, přidáme mouku, olej, vodu a kypřicí prášek. Těsto nalijeme do vymazaných mini formiček a pečeme v troubě při 180 °C cca 20 minut. Vychladlý korpus rozkrojíme napůl. Jednu polovinu natřeme tradičním Lipánkem, posypeme ovocem pokrájeným na malé kostičky a přiklopíme druhou polovinou korpusu. Vrchní část korpusu opět potřeme tradičním Lipánkem, posypeme ovocem a drcenými pistáciemi.