



Išelské tortičky

Na Išelské tortičky, sušienky budete potrebovať (priemer 6,5 cm 14 párov):

140 g hladkej múky, 70 g mandľovej múky, 70 g práškového cukru, 140 g studeného masla, štipku soli, 1 čajovú lyžičku mletej škorice

Na čokoládový krém budete potrebovať:

60 g horkej čokolády, 150 g masla izbovej teploty, 30 g práškového cukru, 1 polievkovú lyžicu rumu

Na dokončenie budete potrebovať:

kyselkavý džem, horkú čokoládu na polevu, sekané pistácie na posyp

A TAKTO NA TO:

Pripravte sušienky. Do misy navážte všetky suroviny a rukou ich riadne vymiešajte, až sa všetky ingrediencie spoja. Zabaľte cesto do potravinovej fólie a nechajte ho v chladničke 30 minút.

Medzitým si pripravte čokoládový krém. Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu a nechajte ju trochu vychladnúť. V mise vyšľahajte maslo s práškovým cukrom do jemnej peny. Pridajte rozpustenú čokoládu a opäť šľahajte. Krém nechajte bokom.

Vychladené cesto rozvaľkajte na pomúčenej doske do výšky 2 mm a vykrajujte kolieska. Tie ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov 8 až 10 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte sušienky vychladnúť.

Na jednu sušienku naneste do stredu trochu džemu, pomocou hladkej zdobiacej špičky naneste čokoládový krém a priložte druhú sušienku. Takto pospájajte všetkých 14 párov Išelských tortičiek a nechajte v chladničke vychladnúť.

Vo vodnom kúpeli rozpustíte čokoládu s troškou oleja. Polejte, alebo namáčajte tortičky do čokolády a posypte nasekanými pistáciami. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnom mieste dva až tri týždne.