Máslové dortíky královny Viktorie

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/maslove-dortiky-kralovny-viktorie.html

Máslové dortíky podávala královna Viktorie k odpolednímu čaji. V zemích Commonwealthu se jim proto říká „Victoria cake“. Až je ochutnáte, zjistíte, že chutnají skutečně královsky.

Na 12 máslových dortíků budeme potřebovat

- 170 g hladké mouky
- 170 g krupicového cukru
- 170 g másla pokojové teploty
- 3 celá vejce
- Špetka soli
- 1 lžičku vanilkové esence
- 8 g prášku do pečiva
- Na posypání směs moučkového a vanilkového cukru
- Formu na pečení muffin o průměru 7 cm
- Máslo na vymazání
- Hrubou mouku na vysypání formy

Na náplň budeme potřebovat

- 18 ks jahod
- 200 g mascarpone
- 100 ml smetany (min. 33 % tuku)
- 2 rovné polévkové lžíce moučkového cukru
- Cukrářský sáček + ozdobná špička na ploché zdobení

Postup přípravy máslových dortíků

Všech 12 mističek formy na pečení důkladně vymažeme rozvolněným máslem a vysypeme hrubou moukou.

Všechny uvedené suroviny na těsto si odvážíme. Vajíčka rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků.

Mouku promícháme s práškem do pečiva. Do misky, ve které budeme šlehat sníh, nasypeme špetku soli a přidáme bílky.

Do mísy kuchyňského robotu nasypeme cukr a překrájené rozvolněné máslo. Robota zapneme na střední výkon a vyšleháme do pěny. Přidáme vaječné žloutky a vanilkovou esenci a necháme vyšlehat hladký krém.

Než se nám hladký krém vyšlehá, ručním šlehačem si připravíme tuhý sníh.

Kuchyňský robot necháme míchat a postupně přidáváme 1 polévkovou lžíci mouky s práškem do pečiva a jednu lžíci vyšlehaného bílkového sněhu až do úplného spotřebování. Robota vypneme.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 170 °C, horní i dolní ohřev.

Hotové těsto rovnoměrně naplníme do dvanácti otvorů ve formě.

Na naplňování jednotlivých mističek používám kleště na zmrzlinu.

Je to poměrně přesný pomocník. Jednak mi těsto skončí tam, kde má a mám záruku, že ve všech mističkách bude stejné množství těsta.

Mističky by měly být zaplněné do ¾ svého obsahu .



Forma naplněná těstem
Zdroj: Marcela Hackerová

Naplněnou formu vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C a pečeme 27 – 30 minut.

Upečené dortíky necháme ve formě téměř vychladnout. Pak je vyndáme na mřížku. Pokud jsme dobře vymazali formičky, půjde vyndání malých dortíků lehce.

Než dortíky vychladnou, připravíme si náplň.

Mascarpone smícháme se šlehačkou a cukrem do hladkého krému. Naplním jím cukrářský sáček. Já jsem použila špičku s plochým otvorem.

Kdo nechce mascarpone, může použít šlehačku nebo máslový krém s přidáním vanilkové esence nebo rumu.

6 jahod přepůlíme, dalších 6 jahod nakrájíme na menší kousky a 6 jahod rozmačkáme v misce a přidáme k nim čajovou lžičku cukru.

Dortíky přepůlíme. Na spodní část cukrářským sáčkem naneseme námi zvolenou náplň. Poklademe ji

nakrájenými jahodami a přidáme lžičku rozmačkaných jahod.



Plnění dortíků 1
Zdroj: Marcela Hackerová

Překryjeme horní částí dortíku. Uprostřed horní části dortíku uděláme malý kopeček z náplně, do které vmáčkneme polovinu jahody. Tak postupujeme u všech dvanácti dortíků.

Naplněné dortíky pocukrujeme směsí moučkového a vanilkového cukru.

Máme hotovo. Můžeme podávat k čaji nebo ke kávě.

Byla jsem překvapená, jak nazdobené vypadají luxusně a ještě luxusněji chutnají. A až je vyzkoušíte, napište mi, jak jste byli spokojeni vy. A budou-li vám chutnat, doporučte je i svým přátelům.

TIP

V zimních měsících můžete čerstvé jahody nahradit džemem, třeba jahodovo-rebarborovým.