

# Išlské dortíky - Ischler Törtchen

<https://varimesmarcelou.cz/islske-dortiky---ischler-tortchen>

Moje Išlské dortíky - Ischler Törtchen - chutnají po čokoládovém krému, mandlích i rybízovém džemu. A jsou světlé a napohled veselé. Jako [Vánoce](#).

Nikdy v minulosti jsem je nepřipravovala a ani nejedla, protože nejen v mamčině podání, to bylo pro mne smuteční pečivo. Tmavé v těstě, tmavé v náplni i tmavé v polevě. Jak říkám, smuteční pečivo. A Vánoce jsou přece o radosti i barvách. Ale ono je to s těmi Išlskými dortíky trochu jinak.

**V originálních Ischler Törtchen se do těsta nepoužívá ani čokoláda ani kakao. Po upečení jsou světlé, a to mě nadchlo.**

## Na 42-45 kusů Išlských dortíků o průměru 4 cm si připravíme

### Na těsto

- 140 g studeného másla z ledničky, nakrájeného na kostky
- 140 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 70 g nastrouhaných oloupaných mandlí
- Špetku soli
- ½ čajové lžičky mleté [skořice](#)

### Na náplně

#### \* čokokrém:

- 100 g měkkého másla
- 2 polévkové lžíce moučkového cukru
- 40 g hořké čokolády
- 1 polévkovou lžící rumu

#### \* 2 polévkové lžíce prolisovaného rybízového [džemu](#)

### Na dokončení

- 40 g hořké čokolády
- Plátky mandlí nebo kousky pistácií

**Doba pečení: 10-11 minut na 170 °C**

## Postup přípravy Išlských dortíků

Nejprve si připravíme těsto. Do mísy prosejeme mouku a přidáme i studené kostky másla.



Špičkami prstů mneme máslo i mouku, až nám vznikne jakási drobenka.

Do další misky vsypeme nastrohané mandle, moučkový cukr, ½ lžičky mleté [skořice](#) a přidáme i špetku soli. Směs promícháme a přidáme k drobence vytvořené z mouky a másla. Rukama opět prohněteme, až nám vznikne [těsto](#).

Z těsta uděláme cihličku a zabalíme ji do potravinářské folie. Těsto na 1 hodinu uložíme do chladničky.



Mezi tím si připravíme **čokokrém**. Na kastrůlek s vodou postavíme misku tak, aby se nedotýkala vody a vodu začneme zahřívát. Do misky nalámeme čokoládu a necháme ji rozpustit. V další misce vymícháme do pěny změklé máslo s moučkovým cukrem a 1 polévkovou lžící rumu. Do máslové pěny postupně vmícháme rozpuštěnou čokoládu. Čokokrém je hotový.

Vychlazené [těsto](#) vyválíme na plát přibližně 2-3 mm silný. Formičkou o průměru 4 cm vykrajujeme kolečka a klademe je na plech, vystlaný papírem na pečení. Na jeden plech se vejde přibližně 42 koleček.



Kolečka pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C 10-11 minut. Po upečení necháme kolečka zcela vychladnout.

Čokokrém přendáme do cukrářského sáčku s úzkou hladkou špičkou. Na polovinu upečených koleček nastříkáme z čokokrému kroužky. Střed kroužku naplníme prolisovanou [zavařeninou](#), nejlépe rybízovou nebo [ostružinovou](#).



Nyní na naplněná kolečka položíme druhou polovinu koleček. Každé takto slepené kolečko - dortík lehce přitlačíme (spojíme).

Nyní je na nás, jakým způsobem nazdobíme povrch dortíku. Jak jsem říkala, neděláme smuteční pečivo, ale radostné Vánoční pečivo. Doprostřed každého kolečka uděláme z rozpuštěné čokolády či polevy kopeček, který lehce posypeme plátky mandlí či kousky pistácií.



[Dortíky](#) necháme do druhého dne odpočinout a hned druhý den můžeme podávat. Nejlépe chutnají před [Vánoce](#)mi.

**Išlské dortíky jsou velmi elegantní a při každém ukousnutí ucítíte na jazyku zvlášť chuť krému, zvlášť marmelády i čokolády s mandličkami. A všechny chutě jsou v úžasné harmonii.**

