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 maminčině 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 lžíci 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 nastrouhané 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 zahřívat. 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 Vánocemi.

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.

