

Pomerančové dortíčky

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

5 vajec

150 g moučkového cukru

0,5 pomeranče - šťáva a kůra z

140 g hrubé mouky

rybízová marmeláda

Poleva:

260 g moučkového cukru

2 lžíce horké vody

2 lžíce pomerančové šťávy

1 lžička oleje

Postup

Postup přípravy: Žloutky s cukrem, pomerančovou šťávou a strouhanou kůrou utřeme do pěny, přidáme mouku a tuhý sníh z bílků. Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech (ten větší s nižším okrajem) a upečeme (asi 10-15 min.) Z ještě teplého piškotu (to je důležité!!!) vykrajujeme kulatým tvořítkem malé dortíčky asi o průměru 2-2,5 cm. Vychladlé je po dvou slepujeme marmeládou, polijeme polevou a ozdobíme řezem ze stroužku pomeranče. Dáváme do papírových košíčků.

Ačkoliv se to nezdá, je to rychlé a moc dobré.