

Kolorowe bajaderki



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto kruche

mąka pszenna	30 dag
masło	20 dag
żółtka	2 szt
cukier puder	1/2 szklanki
kwaśna śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ponadto

mleko 3,2%	1/2 szklanki
masło	15 dag
cukier puder	1/2 szklanki
kakao	2 łyżki
dżem wiśniowy	3 łyżki
orzechy włoskie	15 dag
aromat rumowy	1/2 łyżeczki
czekolada deserowa	2 szt

Do obsypania

- kolorowa posypka**
- orzechy włoskie**
- wiórki kokosowe**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać. Dodać masło i posiekać nożem. Następnie dodać cukier puder i kwaśną śmietanę.
- KROK 2 Zagnieść ciasto.
- KROK 3 Następnie podzielić ciasto na pół i rozwałkować dwa okrągłe placki.
- KROK 4 Każdy placek przełożyć do tortownicy ok 26 cm i upiec oddzielnie. Ostudzić.
- KROK 5 Ciasta zostawić do wysuszenia w ciepłym miejscu. Najlepiej na całą dobę. Po wysuszeniu pokruszyć i zmielić.
- KROK 6 Orzechy włoskie obrać i zmielić.
- KROK 7 Zagotować mleko, masło, cukier puder, kakao. Pod koniec dodać czekolady deserowe i roztopić, cały czas mieszając. Lekko przestudzić.
- KROK 8 Przestudzoną masę wymieszać ze zmielonym ciastem kruchym, zmielonymi orzechami, dżemem wiśniowym i aromatem rumowym.
- KROK 9 Całą masę dokładnie wymieszać.
- KROK 10 Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać je w wiórkach kokosowych.
- KROK 11 Bardzo lubianych przez dzieci kolorowych cukierkach w posypce.
- KROK 12 A także można obtaczać w posiekanych orzechach włoskich. Można również takie uformowane kulki połączyć polewą czekoladową lub lukrem.
- KROK 13 Gotowe bajaderki schłodzić w lodówce. Najlepsze są na drugi dzień.