



Tvarohové Míša dortíky (12 ks)

Sušenkový základ

- 100 g piškotů
- 1 lžice [přírodního kakaa](#)
- 60 g rozpuštěného másla

Piškoty a kakao rozmixujte a smíchejte s rozpuštěným máslem. Formu na muffiny vyložte papírovými košíčky (průměr dna 5 cm, výška 3 cm) a sušenkovou směs do nich rovnoměrně rozdělte. Pomocí menší skleničky nebo lžice směs urovnejte a zamáčkněte do dna košíčku. Než si připravíte náplň, dejte do lednice.

Tvarohová náplň

- 250 g tučného tvarohu ve vaničce
- 200 g čerstvého sýra (cream cheese)
- 100-120 g cukru krupice
- 2 vejce „M“
- 100 g zakysané smetany 16%
- mletá vanilka nebo vanilková pasta

Tvaroh, sýr a cukr dobře promíchejte, v robotu použijte plochou metlu, pak přidejte po jednom vejce. Nakonec vmíchejte zakysanou smetanu a vanilku. Náplň rozdělte rovnoměrně do všech 12 košíčků, formou lehce poklepejte. Pečte v troubě vyhřáté na 150 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 20 minut. Střed dortíků nemusí být úplně pevné.

Nechte ve formě zcela vychladnout (klidně i přes noc v lednici), pak opatrně vyjměte z formy.

Čokoládová poleva

- 100 g hořké čokolády 55%
- 100 g smetany ke šlehání 33%

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte minutku odstát, pak vymíchejte do rozpuštění. Polevu nechte lehce zchladnout a zhoustnout, pak ji pomocí lžice naneste na vychlazené dortíky. Ještě než poleva zatuhne, ozdobte dortíky do podoby medvídků. Použila jsem menší piškoty, čokoládové pecičky a cukrová očička, která pořídíte na cukrářských eshopech.