**Dortíky s kokosovým krémem bez lepku a mléka**

(12 košíčků)

**Těsto:**

125 g rozehřátého bezmléčného tuku

125 g třtinového cukru

125 g bezl mouky (Jizerky, Schaer Patisserie)

3 vejce + špetka soli (žloutky + bílky zvlášť)

1 káv. lžička vanilkového extraktu nebo 1 sáček vanilk. cukru

1 rovná pol. lžíce vinného kamene

tuk a kokos na vysypání formiček (pokud nebudete dortíky dělat v silikonových formičkách nebo rovnou v několika papírových košíčcích)

**Tip: Do těsta můžete přidat nasekané sušené ovoce (pokud bude sířené, např. meruňky nebo ananas, je třeba ho propláchnout v horké vodě)**

**Krém:**

300 g rostlinné smetany ke šlehání nejlépe KOKOSOVÉ, pokud použijete jinou je třeba

1/2 káv. lžičky kokosového aroma

150 g kokosového mléka

2 -3 káv. lžičky moučkového cukru

2 sáčky Smetafix (Dr.Oetker)

1. Z bílků si ušleháme se špetkou soli tuhý sníh.Troubu si vyhřejeme na 170 °C. V míse vymícháme nebo vymixujeme tuk s cukrem a žloutky na světlý krém. Přidáme vanilk. extrakt, mouku a vinný kámen, případně nasekané ovoce, vše promícháme. Jako poslední opatrně vmícháme sníh.

2. Těsto plníme do formiček cca do 2/3 (pokud je nutno vymazaných a vysypaných). Pečeme vy vyhřáté troubě cca 20 minut nebo až je špejle zapíchnutá do středu dortíku suchá. Dortíky necháme úplně vychladnout na mřížce.

3. Rostlinnou smetanu vyšleháme s cukrem, přidáme aroma a kokosové mléko. Vše zašleháme. Přidáme smetafix a šleháme do konzistence tuhé šlehačky. Krémem naplníme zdobící sáček a vychladlé dortíky zdobíme čepicí krému a dále dle možností a fantazie....

