

Linecká srdíčka máčená v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr moučkový 150 g
- Skořice mletá 1 špetka
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Máslo 120 g
- Mandle strouhané 5 lžíce
- Čokoláda na vaření 100 g
- Ztužený tuk 1 lžíce
- Rybízová marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 1448 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky prosáté s práškem do pečiva, cukru, koření, másla a strouhaných mandlí zpracujeme těsto, které zabalené necháme 1 den odležet v lednici.

Troubu přehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Těsto rozválíme na plát, vykrajujeme z něj srdíčka, nožem překládáme na plech.

Vykrájená srdíčka pečeme ve vyhřáté troubě asi 6-8 minut.

Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu se ztuženým tukem a polovinu vychladlých srdíček namáčíme do čokolády, tak aby byla pokryta pouze do půlky srdce čokoládou. Odkládáme je zatuhnout na pečicí papír.

Poté je namažeme marmeládou a spojíme srdíčka máčená a nemáčená v čokoládě