

valentýnská srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

Porce: 14

- smetana ke šlehání 1 ks
- čokoláda bílá 150 g
- marcipán 250 g
- piškot mletý 100 g
- mandle mletá 100 g
- potravinářské barvivo 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Smetanu přivedeme k varu a rozpustíme v ní čokoládu. Necháme vychladnout. Přidáme 100 g nastrohaného marcipánu. Hmotu promícháme a zahustíme mletými piškoty a mandlemi. Necháme ztuhnout a pak vyválíme mezi dvěma foliemi. Formičkou vykrájíme srdíčka. Nožem mírně domodelujeme. V kapce vody rozmícháme barvivo a zapracujeme je do zbylého marcipánu. Ten také vyválíme na tenký plát. Vykrojíme srdíčko z marcipánu, na ně položíme srdíčko z hmoty a přetáhneme marcipánem. Přebytná odřízneme a spoj vyhladíme.