

Valentýnská srdíčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- Hera 100 g
- Hladká mouka 125 g
- Cukr 100 g
- Žloutek 1 ks
- Malinová marmeláda 6 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

- 1) Předehřejeme troubu na 160°C. Nakrájíme Heru na malé kousky. Do velké mísy přesejeme mouku, přidáme cukr, špetku soli, žloutek a kousky Hery. Těsto vypracujeme dotuha ručním mixérem nebo studenýma rukama (důkladně, ale ne dlouho!), zabalíme do fólie a vložíme do lednice na 30 minut.
- 2) Moukou si poprášíme pracovní plochu, na které rozválíme těsto na 4 mm. Vykrajovátkem vykrojíme 22-24 srdcí, polovinu z nich uprostřed vykrojíme malým srdíčkem nebo kroužkem. Vložíme srdíčka na plech s pečícím papírem (i ta malinká vykrojená srdíčka).
- 3) Srdíčka pečeme v předehřáté troubě 10-12 minut dozlatova a necháme vychladnout na plechu.
- 4) Potřeme srdce bez děr malinovou marmeládou a slepíme je s děravými srdci. Malinká srdíčka můžeme jíst jen tak nebo je použít na dekoraci jiného dezertu.