

Valentýnská srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- malinová marmeláda 1 sklenice
- hladká mouka 125 g
- cukr 100 g
- žloutek 1 ks
- máslo 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve předehřejeme troubu na 160 °C.

Máslo nebo tuk na pečení nakrájíme na malé kousky. Do velké mísy přesejeme mouku, přidáme cukr, špetku soli, žloutek a kousky tuku. Těsto vypracujeme do tuha ručním mixérem nebo studenýma rukama. Pracujeme důkladně, ale ne dlouho! Těsto zabalíme do fólie a vložíme do lednice na 30 minut odležet.

Moukou si poprášíme pracovní plochu, na které rozválíme těsto na 4 mm vysoký plát. Vykrajovátkem vykrojíme 22 - 24 srdcí, polovinu z nich uprostřed vykrojíme malým srdíčkem nebo kroužkem. Srdíčka vložíme na plech s pečícím papírem (i ta malinká vykrojená srdíčka). Valentýnská srdíčka pečeme v předehřáté troubě 10 - 12 minut dozlatova a necháme vychladnout na plechu.

Srdíčka bez děr potřeme malinovou marmeládou a slepíme je s děravými srdci. Malinká srdíčka můžeme jíst jen tak, ale také je použít na dekoraci jiného dezertu.

Valentýnská srdíčka podáváme jako jiné cukroví a připravit si je můžeme nejen na sv. Valentýna.