

Babiččina srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Tuk 200 g
- Mleté ořechy 120 g
- Moučkový cukr 120 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Žloutek 1 ks
- **KRÉM**
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 200 g
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Cukr moučka 150 g
- Mléko 150 ml
- Čokoláda 300 g
- Lískový oříšek na ozdobení 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hned jak máte suroviny připravené, můžete se pustit do díla. Ze všech uvedených přísad vypracujte hladké těsto a dejte ho do lednice na dvě hodiny odpočinout. Poté ho vyválejte na tenký plát (asi 3 mm) a vykrajujte z něj plná srdíčka.

Pečte v předehřáté troubě na 170 stupňů asi 6 minut (dozlatova, ale nespalte je! V tomto případě méně znamená více. A když budou trochu křehčí, nebojte se - ten krém je zvláční). Když máte

upečeno, připravte si krém.

Já jsem dělala klasický žloutkový, jako u jiných receptů, protože ho mám prostě radši (uvařit 3 žloutky s vanilkovým cukrem a cukrem krystal, nechat vychladnout a pak vyšlehat s máslem), ale původní recept radí smíchat mléko s rozmíchanou moukou (nebo škrobovou moučkou) a přivést k varu, pak povařit asi 2 minuty a hustou kaši nechat zcela vychladnout.

Kaši (nebo jako já vychlazené uvařené žloutky s cukrem) vyšlehejte s máslem a cukrem a zdobičkou plňte na srdíčka.

Přiklopte druhým srdíčkem, polijte kapkou čokolády a dozdobte lískovým oříškem. Nechte několik dní ještě uležet a podávejte.