



Jahodová srdíčka

asi 10 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

160 g hladká mouka
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
250 g bílý jogurt
250 ml smetana ke šlehání 33%
5 kusů jahody čerstvé nadrobno nakrájené

Na polevu a ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 PL moučkový cukr
5 kusů jahody čerstvé

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (ø 8 cm)
2 ks plech na pečení
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou špičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a kůrou. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsta zabalíme do mikroténového sáčku a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Na pomoučené pracovní ploše těsta pomocí válečku vyválíme plát o tloušťce asi 3 mm a pomocí vykrajovátka vykrajíme srdíčka. Naneseme je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Srdíčka necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme náplň s jogurtem a smetanou šlehačem dotuha. Přidáme nakrájené jahody. Naplníme cukrářský sáček a náplň naneseme na polovinu srdíček.
- 4 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a namočíme polovinu zbylých srdíček. Necháme zatuhnout a druhou polovinu posypeme moučkovým cukrem. Přiložíme na srdíčka z náplně a dozdobíme půlkou jahody.

