



# Meruňkovo-mandlová srdíčka

asi 12 kusů



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, tvaroh a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně necháme meruňky na sítku odkapat. Marcipán nakrájíme na menší kousky a v míse s tvarohem pomocí mixéru rozmixujeme dohladka.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 0,5 cm a pomocí formičky vykrajujeme srdíčka. Nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Srdíčka potřeme náplní tak, aby zůstal volný okraj široký asi 1 cm. Na náplň nanese meruňky řeznou stranou dolů. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 4 Na ozdobení plátky mandlí opražíme na pánvi bez tuku a necháme vychladnout. V kastrůlku zahřejeme džem. Pomocí štětce nebo mašlovačky upečená srdíčka potřeme a posypeme plátky mandlí.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér  
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 10 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 10 cm)  
plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

375 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
75 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
125 g máslo změkklého nebo margarínu  
125 g tvaroh polotučný měkkého  
1 ks vejce

### Na náplň:

470 g kompot meruňkový (po odkapání)  
1 balení Marcipán Dr. Oetker  
125 g tvaroh polotučný měkkého

### Na ozdobení:

2 PL džem meruňkový  
50 g mandle - pláteků





Tip:

- Pokud nemáme k dispozici formičku ve tvaru srdíčka, rozkrájíme těsto na čtverce a vytvoříme šátečky.

