



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. Naneseme je na plech vyložený papírem na pečení. Srdíčka potřeme náplní tak, aby zůstal volný okraj široký asi 1 cm. Na náplň naneseme 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.

