



Mramorované sušenky ve tvaru srdce

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
125 g moučkový cukr
125 g máslo změkklé
1 ks vejce
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker

Na ozdobení a potření:

1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
Dekor mix růžový Dr. Oetker
med tekutý

Ještě potřebujeme:

formička ve tvaru srdíčka (Ø asi 6 cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a cukrem. Přidáme máslo, vejce a aroma a ručně vypracujeme hladké těsto. Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátko vykrajíme srdíčka. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Sušenky necháme vychladnout.
- 3 Fondán vyjme z balíčku a postříkáme růžovou barvou. Jemně prohněteme, aby vzniklo mramorování, a vyválíme pomocí válečku. Vykrajovátkem vykrajíme srdíčka. Vychladlé sušenky potřeme pomocí štětečku medem a srdíčka z fondánu přilepíme. Nakonec přilepíme medem i růžové zdobení.

Tip:

- Fondán válíme na pracovní ploše poprášené moučkovým cukrem.

