



# Ořechové srdíčko

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s teplou vodou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni asi 1 minutu do pěny. Vmícháme moučkový a vanilínový cukr a šleháme další 2 minuty. Pak přidáme ve dvou dávkách mouku smíchanou s kypřicím práškem a Gustinem. Vypracujeme hladké těsto, které nalijeme do formy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: 25 minut**

- 2 Po upečení vyklopíme korpus na kuchyňskou mřížku pokrytou papírem na pečení a z upečeného srdíčka rychle jedním tahem stáhneme papír na pečení. Po vychladnutí korpus podélně prokrojíme.
- 3 Na náplň ušleháme smetanu, Smeta-fix a moučkový cukr dotuha. Přidáme mleté ořechy a Amaretto a zlehka ručně zamícháme.
- 4 Jednu třetinu náplně natřeme na spodní část korpusu a rozetřeme dohladka. Přiklopíme druhou částí korpusu a zbylou náplň potřeme povrch srdce. Lžící uděláme na povrchu vlnky.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

forma ve tvaru srdce (Ø 22-24 ccm)  
papír na pečení

### Na těsto:

3 ks vejce  
3 PL voda teplá  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 g hladká mouka  
20 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
1 zarovnaných KL moučkový cukr  
150 g ořechy vlašské mleté  
2 - 3 PL mandlový likér Amaretto

### Na ozdobení:

250 g maliny čerstvé nebo mražené  
50 g ořechy vlašské  
2 zarovnaná PL moučkový cukr





- 5 Srdce uložíme asi na 2 hodiny do chladničky. Ozdobíme malinami a půlkami ořechů a necháme ještě 30 minut vychladnout. Nakonec pocukrujeme a podáváme.

Tip:

- Maliny můžeme podle chuti zaměnit i za jiné ovoce.
- Pokud nemáte formu na srdce, bude moučník stejně dobře chutnat i jako dort z kulaté formy o průměru 26 cm.

