



Oříšková srdíčka

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení listové těsto (275 g)

Na náplň:

200 g ořechy pekanové mleté

30 g cukr

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

40 ml mléko polotučné horké

40 g lískooříšková pomazánka

Na potření:

1 ks vejce

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Listové těsto vyjmeme z chladničky a necháme ho asi 30 minut při pokojové teplotě.
- 2 Na náplň v míse smícháme ořechy s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme mléko a pomazánku a vymícháme dohladka.
- 3 Těsto rozvineme. Podélně na spodní polovinu těsta nanese náplň a stejně rozetřeme. Druhou polovinu těsta přehneme přes náplň a trochu stlačíme. Ostrým nožem nebo rádýlkem nakrájíme na 12 stejných pruhů. Pruhy zakroučíme do tvaru srdce a trochu roztáhneme. Nanese na plech vyložený papírem na pečení a vytvarujeme srdíčka.
- 4 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 5 Srdíčka necháme zchladnout.

