



# Pařížská srdíčka

asi 20 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse rozmixujeme marcipán, cukr, kůru, šťávu, vejce a máslo nebo margarín ponorným mixérem dohladka. Přidáme mouku smíchanou se škrobem a kypřicím práškem a dobře ručně vařečkou vymícháme dohladka.
- 2 Těsto naplníme do cukrářského sáčku se zdobící trubičkou. Na plech vyložený papírem na pečení tvoříme srdíčka (naneseme 2 slzičky těsta, které se ve spodní části dotýkají tak, aby vytvořili srdce). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 3 Upečená srdíčka necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně vymícháme džem s rumem dohladka. Vždy dvě srdíčka slepujeme džemem. Povrch můžeme lehce poprášit moučkovým cukrem.

Tip:

- Srdíčka můžeme ozdobit Polevou tmavou Dr.Oetker

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
ponorný mixér  
cukrářský sáček s trubičkou ve tvaru hvězdičky (Ø asi 1,5 cm)

### Na těsto:

100 g Marcipán Dr. Oetker  
50 g moučkový cukr  
3 PL citrónová šťáva (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)  
3 PL citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)  
1 ks vejce  
100 g máslo změkklého nebo margarínu  
100 g hladká mouka  
80 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

3 PL džem višňový nebo malinového  
1 zarovnaná PL rum

