



Sladký sendvič z lásky

asi 7 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s vanilínovým cukrem a moučkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Střídavě přidáváme olej, mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem a zlehka vmícháme do vaječné směsi.

2 Hladké těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení a stěrkou uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

3 Po upečení vyklopíme korpus na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem. Papír, na kterém jsme korpus pekli, stáhneme a korpus necháme vychladnout.

4 Z piškotu formičkou nebo nožem vykrájíme 12-14 srdíček.

5 Na přípravu náplň připravíme krémovou náplň podle návodu na obale. Polovinu náplně nastříkáme cukrářským sáčkem na polovinu srdíček. Druhou polovinou srdíčkových korpusů přiklopíme na nastříkanou náplň jako sendvič.

Přísady::

Na těsto:

4 ks vejce
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g moučkový cukr
100 ml olej
100 ml mléko polotučné
160 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studené
2 - 3 zarovnaná PL moučkový cukr
125 g máslo změkklé
6 ks jahody velké (z toho 2 nechat na ozdobu)

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
papír na pečení





- 6 4 jahody nakrájíme na velmi malé kousky a ručně vmícháme do zbylé náplně. Náplň dáme do cukrářského sáčku s širokou trubičkou (aby prošel krém s jahodami) a srdíčkové sendviče náplní ozdobíme.
- 7 Dvě jahody, které jsme si ponechali stranou na ozdobu, nakrájíme na plátky a ozdobíme jimi sendviče. Uchováváme v chladu.

Tip:

- Doporučujeme vyzkoušet také sladké sendviče s Krémovou náplní čokoládovou Dr.Oetker a s banánem.

