



Srdíčka pro zamilované

asi 14 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta svaříme v kastrůlku vodu, máslo, sůl, cukr a vanilínový cukr. Odstavíme z plotny, přidáme mouku a vymícháme do hladkého těsta, které se nelepí na okraj kastrůlku. Vložíme do mísy a do zchladlého těsta zapracujeme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vejce.
- 2 Těsto naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a na plechu vyloženém papírem na pečení tvoříme srdíčka (asi Ø 8 cm). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Prvních 15 minut troubu neotevíráme!

Elektrická trouba: asi 190 °C
Horkovzdušná trouba: asi 170 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Srdíčka necháme vychladnout a podélně rozřízneme.
- 4 Na přípravu náplně propasírujeme přes sítko rozmrazené lesní plody, přidáme moučkový cukr, tvaroh, jogurt a promícháme. Smetanu ke šlehání ušleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do ovocné směsi. Náplň naplníme cukrářský sáček s hladkou trubičkou. Srdíčka naplníme a uložíme na 40 minut do chladničky.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení
cukrářský sáček s hladkou trubičkou (Ø asi 1 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou (Ø 1 cm)

Na těsto:

240 ml voda
60 g máslo
sůl
1 PL cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
160 g hladká mouka
4 ks vejce

Na náplň:

100 g směs lesní ovoce (mražené)
60 g moučkový cukr
250 g tvaroh polotučný
250 g jogurt bílý polotučný
250 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

Na posypání:

1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 5 Před podáváním lehce pocukrujeme moučkovým cukrem.

