



# Srdíčko z lásky

asi 12 porcí



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

forma ve tvaru srdce (Ø 22-24 cm)

### Na těsto:

175 g máslo změkklé

150 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

sůl

3 ks vejce

300 g mouka polohrubá

2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

100 ml mléko polotučné

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

lentilky

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháme vejce – každé šleháme asi 1/2 minuty. Mouku smícháme s kypřicím práškem, přidáme mléko a ve dvou dávkách pomalu zašleháme do ušlehané hmoty.
- 2 Formu na srdce vymažeme a vysypeme moukou a těsto nalijeme do formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.  
**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 60 minut**
- 3 Po upečení necháme korpus 10 minut vychladnout ve formě. Pak nožem uvolníme okraj formy, korpus položíme na kuchyňskou mřížku a necháme zcela vychladnout.
- 4 Polevu připravíme podle návodu na obale a potřeme jí rovnoměrně srdce. Dozdobíme kytičkami z lentilek .

#### Tip:

- Pokud nemáte formu na srdce, bude moučník stejně dobře chutnat i jako dort z kulaté formy o průměru 26 cm.

