

Valentýnská linecká srdíčka

asi 24 kusů



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 10 cm)

formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 1 cm)

Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker

250 g máslo změkklé

1 ks vejce

1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s máslem, vejcem a citrónovou kůrou a vypracujeme hladké těsto. Polovinu těsta obarvíme kakaem. Těsta necháme v lednici odležet.
- 2 Těsta na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na pláty o tloušťce asi 4 mm. Malým vykrajovátkem z obou plátů vykrájíme malá srdíčka. Do otvorů tmavého těsta vložíme světlá srdíčka a naopak, do světlého plátu vložíme tmavá srdíčka. Poté opatrně a zlehka převálíme. Vykrojíme velká srdíčka, která opatrně přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 10 minut

- 3 Srdíčka necháme vychladnout.