



# Valentýnské marcipánové srdce

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směs na muffiny s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Rovnoměrně vmícháme čokoládové kousky (jsou součástí balení). Těsto nalijeme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Upečené srdce přeneseme na mřížku a necháme vychladnout. Odstraníme formu a dvakrát podélně rozřízneme.
- 3 Na náplň připravíme pudink s cukrem a mlékem podle návodu na obalu. Ještě horký pudink ihned nanese na spodní korpus a rozetřeme. Vrchní korpus dobře přitiskneme a dort necháme nejméně 2 hodiny tuhnout.
- 4 Na ozdobení marcipán nejdříve obarvíme malým množstvím prosátého kakaa do světle hnědé barvy. Odebereme asi třetinu hmoty. Větší část hmoty obarvíme na tmavší odstín a opět odebereme jednu třetinu. Poslední třetinu obarvíme na tmavohnědou barvu. Každou třetinu marcipánové hmoty rozválíme mezi rozstříženým mikrotenovým sáčkem pomocí válečku na tenký plát a pomocí formičky vykrájíme srdíčka.

## Přísady::

### Na těsto:

2 balení Muffiny s čokoládovými kousky Dr. Oetker  
220 ml voda  
80 ml olej  
2 ks vejce

### Na náplň:

1 balení Dr. Oetker Pudink příchuť Vanilka  
3 PL cukr  
400 ml mléko polotučné

### Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker  
1 vrchovatá PL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

forma ve tvaru srdce (Ø 25 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 5 cm)





- 5 Polevu připravíme podle návodu na obale. Povrch a strany rovnoměrně potřeme polevou. Větší marcipánová srdíčka umístíme po obvodu dortu a lehce přitlačíme, zbytek srdíček dekorativně rozmístíme na povrch.

Tip:

- Dort chutná nejlépe, pokud ho necháme 2 – 3 dny uležet (bez marcipánové dekorace).

Formu srdce můžete zakoupit v našem eshopu [ZDE](#)

