



Zamilovaná srdíčka z marcipánu

asi 25 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na srdíčka:

1 balení Marcipán Dr. Oetker
75 g moučkový cukr prosátý
75 g pistácie jemně mleté
1 PL pálenka třešňová

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
25 kusů pistácie jádra

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru
srdíčky (ø 3 - 4 cm)

- 1 Na přípravu srdíček propracujeme marcipán s cukrem, pistáciemi a pálenkou. Poté marcipán na pracovní ploše posypané moučkovým cukrem pomocí válečku vyválíme na plát a tloušťce asi 1 cm. Pomocí vykrajovátko vykrajujeme srdíčka. Zakryjeme je potravinářskou fólií a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Na ozdobení polevu rozpustíme podle návodu na obale a nalejeme ji do misky. Pomocí dvou vidliček srdíčka v polevě namáčíme. Necháme důkladně okapat a pokládáme je na papír na pečení. Ozdobíme pistácií a necháme ztuhnout.
- 3 Do podávání uložíme do chladničky.

