Linecké srdiečka :)

Potrebujeme

na cesto: 125 g mäkkého masla alebo tuku na pečenie, 125 g práškového cukru, 1 vajíčko, 1 polievkovú lyžicu čerešňovice, 125 g múky, 150 g mletých mandlí, 2 polievkové lyžice ľubovoľnej strúhanej čokolády, 1 čajovú lyžičku škorice, na špičku noža drvených klinčekov.

Okrem toho: múku na pomúčenie dosky a plechu, 1 žĺtok, 1 polievkovú lyžicu kondenzovaného mlieka, malinový džem a práškový cukor na posypanie hotových srdiečok.

Postup: najprv dohladka vymiešame tuk, vajíčko a čerešňovicu. Potom pridáme preosiatu múku, mleté alebo strúhané mandle, čokoládu, škoricu a klinčeky. Vymiešame hladké cesto a 60 minút ho odložíme do chladu. Potom na pomúčenej doske vykrajujeme srdiečka – približne 5 a 8 cm veľké. Polovici menších a väčších srdiečok vykrojíme ešte do stredu maličký otvor. Potom vidličkou rozšľaháme žĺtok a srdiečka ním potierame. Celé srdiečka (bez vykrojeného otvoru) potierame iba po okraji a srdiečka s vykrojeným otvorom potierame celé. Nakoniec srdiečka s vykrojeným otvorom poukladáme na srdiečka bez vykrojeného stredu, do srdiečkového otvoru dáme malinový džem a pečieme v dobre vyhriatej rúre približne 20 minút. Upečené a vychladnuté srdiečka dobre pocukríme.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania