

Hrozinková srdíčka

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

240 g hladké mouky
80 g moučkového cukru
110 g másla
80 g hrozinek
20 g oříšků
2 žloutky
1 bílek na potřeni
čokoláda na polití
100 g Mandlová směs: mandlí
120 g moučkového cukru
1 bílek
1 lžíce rumu

Postup

Zpracování těsta: do mouky přidáme cukr, máslo, nadrobno posekané oříšky, žloutky a zamísíme těsto, které dáme odpočívat do chladu.

Mandlová směs: Mandle spaříme vřelou vodou, oloupeme, pomeleme a promícháme s cukrem, bílkem a rumem. Tužší směs vyválíme na sílu asi 3 mm a vykrojíme srdíčka.

Těsto: těsto také vyválíme na sílu asi 3 mm, formičkou vykrájíme malá srdíčka, která uložíme na vymaštěný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme do růžova.

Mezi dvě vychladlá srdíčka vložíme jedno srdíčko z mandlové směsi, natřené z obou stran bílkem, lehce stlačíme a polovinu každého srdíčka polejeme rozpuštěnou čokoládou.