

Červená srdíčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 1

5261 kalorií , **175 g** cukrů , **318 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cervena-srdicka>

Příprava

Žloutky s medem našleháme do pěny, z bílků ušleháme tuhý sníh a vše smícháme.

Přidáme mouku, prášek do pečiva a nakonec rozpuštěné máslo. Těstem naplníme vyšší plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 25 minut. Upečený korpus necháme vychladnout a poté potřeme krémem. Máslo utřeme dohladka a postupně přimícháme cukr a mandle. Dle návodu připravíme želé, které smícháme se šťávou z jahodového kompotu. Na korpus potřený krémem nalijeme želé, necháme ho ztuhnout a formičkou vykrajujeme srdíčka, která zdobíme rozkrojenou jahodou.

Ingredience

- Piškot: 5 ks vajec
- 200 g medu
- 200 g hladké mouky
- 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce másla
- Krém: 250 g měkkého másla
- 200 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 125 g oloupaných mandlí
- Želé: 4 balení červeného želé
- šťáva z jahodového kompotu

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina,
Moučník