

Majčino srce s rozim preljevom

Beze srca sa šećernim preljevom

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sastojci:

Za lim za kolače:

masnoće

papir za pečenje

Beze masa:

150 g Dr. Oetker Marcipan masa

30 g šećera

1 bjelanjak (veličine M)

1 prstohvat soli

Za ukrašavanje:

50 g šećera u prahu

oko 1 žlica vode

Dr. Oetker Crvena boja za kolače

1 Priprema:

Namastite lim za kolače i obložite ga papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Beze masa:

Narežite marcipan na komadiće i stavite u posudu. Dodajte ostale sastojke te od svega mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto. Beze masu u porcijama napunite u štrcaljku s rupičastim nastavkom (Ø 8 mm) pa naštrcajte na lim otprilike 12 srca, velikih oko 6 cm. Stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 9 Minute

Povucite kekse zajedno s papirom za pečenje na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

3 Ukrašavanje:

Od šećera u prahu s vodom zamiješajte gusti preljev te ga po želji obojite ružičasto s jestivom bojom za kolače. Preljev napunite u vrećicu za zamrzavanje. Odrežite mali kut i poprskajte srca ili ih cijele prekrijte preljevom.



Tip from the Test Kitchen

- Svježe poprskana srca također možete posuti s npr. Dr. Oetker ukrasima za slastice. Umjesto kikirikija možete koristiti i pekan orahe ili druge orašaste plodove.
- Beze srca možete čuvati do 1 tjedna.
- Ako ne posjedujete štrcaljku, uzmite vrećicu za zamrzavanje i odrežite jedan kut.