
Czekoladowe serce

Dodano: 2009-02-27 14:27:30

Zmodyfikowano: 2009-03-01 21:09:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1600 razy.

Ciasto:

1 Ciasto kruche Dr. Oetkera,

100 g miękkiego masła,

1 jajko,

Do dekoracji:

1 Polewa gotowa Maxi deserowa Dr. Oetkera.

Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania wsypać do miski, dodać masło i jajko. Całość zagnieść do uzyskania gładkiego ciasta i schłodzić. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy do grubości około 3 mm. Metalową foremką wycinać serduszka, układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec na słomkowy kolor około 15 min.

Piekarnik gazowy: temp. 180 st.C (nie powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 180 st.C (powinien być podgrzany)

Polewę rozpuścić w kąpieli wodnej, wylać cienką warstwę na papier do pieczenia, zastygniętą polewę wycinać foremkami w kształcie serduszek. Śinki polewy ponownie rozpuścić, wylać cienką warstwę na papier do pieczenia, zastygniętą polewę wycinać foremkami. Kruche ciastka przekładać na przemian czekoladowymi sercami.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>