

VALENTINOVİ SRČKI

SESTAVINE za piškote in glazuro



POSTOPEK



300 g moke

130 g masla

100 g sladkorja

10 g vanilijevega
sladkorja ali žlička
vanilijevega ekstrakta

1 celo jajce

1 rumenjaki

1 žlica kisle smetane

Lupinica polovice
limone

1 beljak

250 g sladkorja v
prahu

1 žlica limoninega
soka

Voda

Jedilna barva (po
možnosti roza, bela,
rdeča...)

ZA PIŠKOTE

1. Sestavine za piškote morajo biti segrete na sobno temperaturo.
2. Na delovno površino/v veliko posodo presejemo moko in pecilni prašek.
3. V kup moke naredimo luknjo in vanjo ubijemo jajce in rumenjaki ter dodamo še ostale sestavine.
4. Vse skupaj zamesimo z rokami. Testo lahko naredimo v multipraktiku z metlicami za mesenje testa.
5. Kepo testa posujemo z moko in damo v hladilnik za 3 ure, najboljšo kar čez noč.
6. Ko je testo ohlajeno, segrejemo pečico na 180°. Pekač obložimo s peki papirjem.
7. Iz hladilnika postopoma jemljemo manjše kose testa, ga razvaljamo na debelino 3 – 5 mm iz njega izrežemo piškote v obliki srčkov in jih polagamo na hladen pekač.
8. Piškote pečemo 8 do 10 minut na 180°, da se zlato zapečejo.

ZA DEKORACIJO

1. Zmešamo beljak, sladkor v prahu in limonin sok.
2. Maso razdelimo v več posodic in vsak del poljubno obarvamo.
3. Masi po potrebi dodamo še malo vode, da se lepo razporedi po piškotu.
4. Lahko naredimo srčke s pikicami: maso iz ene barve prelijemo piškot, z drugo barvo naredimo pikice....

