


Бисквитки мраморни сърца

Сладки сърца с мраморен фондан - страхотен подарък за любим човек!

about 8 - 12 кифлички (/сладки)

 Лесно

 up to 40 Min.



Съставки:

За тестото:

125 г масло (меко)

125 г пудра захар

1 бр. жълтъци

250 г брашно

6 г бакпулвер Dr.Oetker (2 с.л.)

За украсата:

about 450 г фондан (бял)

1 малко Червена хранителна боя (течна)

about 15 г пудра захар

about 15 г мед (1 с.л.) течен

1 Предварителна подготовка:

Застелете тавата с хартия за печене и загрейте фурната.

recipe.preparation.top.bottom.heat 180 °C

recipe.preparation.hot.air 160 °C

2 Приготвяне на тестото:

Смесете брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите съставки и разбийте с миксер първо на най-ниска степен, след това на най-висока. Разточете тестото върху леко набрашнена повърхност, докато стане тънко около 1-2 см и изрежете бисквитки във формата на сърца с помощта на формички. Поставете бисквитите в тавата за печене и печете в средата на предварително загрята фурна.

Groove/Height: в средата

Време за печене: about 10 - 12 Minutes

Изтеглете бисквитите върху решетка с хартия за печене и ги оставете да изстинат.

3 Декорация:

Разточеният фондан се омесва добре върху повърхност, леко поръсена с пудра захар. Добавете няколко капки червена боя към фондана и разбъркайте внимателно, за да създадете мраморен ефект.

Разточете мраморирания фондан върху повърхност, леко поръсена с пудра захар, и изрежете сърца с помощта на формички.

Намажете горната част на бисквитите с мед и залепете върху тях сърцата от фондан.

Оставете бисквитките да престоят около 30 минути преди да ги сервирате.

Tip from the Test Kitchen

- За да придадете малко повече блясък на бисквитите, можете да ги залепите върху тях [различни захарни поръски](#) с помощта на малко мед.