

# Majčino srce

Beze srca sa šećernim preljevom.

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



## Sastojci:

### Za lim za kolače:

masnoće  
papir za pečenje

### Beze masa:

150 g Dr. Oetker Marcipan mase  
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.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**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.

