

# Sočno srce s marelicama i rižom na mlijeku

Riža na mlijeku u sočnom dizanom tijestu s marelicama

oko 30 komada



uspjeva lako

do 60 Min.



## 1 Priprema:

Za dizano tijesto u malom loncu zagrijte mlijeko i u njemu otopite masnoću. Marelice za nadjev ostavite na cjediljci da se ocijede.

## 2 Tijesto:

Brašno i kvasac u posudi dobro promiješajte. Dodajte ostale sastojke kao i toplu mješavinu mlijeka i masnoće te od svega mikserom (lopaticama) najprije na najnižoj brzini, a potom na najvećoj brzini u oko 5 min. izradite glatko tijesto. Pokriveno tijesto ostavite na toplom dok se njegov volumen vidljivo ne poveća. Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

## Sastojci:

### Za lim za kolače:

papir za pečenje

### Dizano tijesto:

200 ml mlijeka

50 g maslaca ili margarina

500 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Kvasca instant

1 žlica šećera

1 jaje (vel. M)

1 žličica soli

### Nadjev:

1 limenka polovica marelica  
(ocijeđena masa 480 g)

300 ml mlijeka

1 omot Dr. Oetker Riža na mlijeku  
klasik

250 g svježeg posnog sira

50 g šećera

### Osim toga:

1 žlica mlijeka

2 žlice Dr. Oetker Badem listića

### Za ukrašavanje:

100 g šećera u prahu

oko 1 žlica vode

Dr. Oetker Čokoladna srca

**3 Nadjev:**

Marellice narežite na komade. U loncu zakipite mlijeko, maknite s vatre i umiješajte Rižu na mlijeku. Potom umiješajte sir, marellice i šećer. Tijesto na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči kratko premijesite i prepolovite. Svaku polovicu na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči izvaljajte u obliku pravokutnika veličine 40 x 20 cm. Rasporedite polovicu nadjeva na svaki pravokutnik, pri tome ostavite slobodan rub od 1 cm. Tijesto namotajte po duljini. Valjke od tijesta sa završetkom prema dolje položite na lim. Od oba valjka oblikujte srca, pri tome stisnite krajeve tijesta. Tijesto premažite mlijekom i pospite listićima badema. Škarama zarezite 1 cm duboke proreze. Ostavite srce na toplome da se oko 15 min. diže, potom ispecite.

**Električna pećnica 200 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 180 °C**  
**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 25 Minute**

Srce zajedno s papirom povucite s lima i ostavite da se ohladi.

**4 Ukrašavanje:**

Šećer u prahu pomiješajte s vodom da dobijete gusti preljev. Preljevom poprskajte još toplo srce. Ukrasite čokoladnim srcima i ostavite da se preljev stvrdne.