

Probušena srca



Sastojci

Potrebno je:

- 230 g brašna
- 280 g maslaca
- 180 g šecera
- 180 g mlevenih badema
- 1/2 kašičice cimeta

Nadev:

- 3 kašike džema od jagoda
- 3 kašike džema od kajsija

Za posipanje:

- 2 kašike šecera u prahu

Priprema

Od brašna, maslaca, šecera, badema i cimeta umesiti glatko testo. Razvuci ga na površini posutoj brašnom da bude 3 mm debelo. Modlicom u obliku srca (ili neki drugi oblik) seci testo. Jednoj polovini isecenih srca manjom modlicom praviti rupice u sredini.

U maslacem namazani pleh porežati sva srca i peći na 180°C, petnaestak minuta. Izvaditi ih iz pleha na tacnu da se hlade.

U sredinu svih srca bez rupica staviti po pola kašičice džema od jagoda. Na srca sa rupicama staviti po pola kašičice džema od kajsija. Poklopiti ih srcima sa rupicama tako da se vidi džem. Posuti šećerom u prahu.