



Pistácievo-brusnicové srdiečka

Na prípravu Pistácievo – brusnicových srdiečok budete potrebovať:

115 g masla
 60 g práškového cukru
 1 vajce
 160 g hladkej múky
 50 g kukuričnej múky
 štipku soli
 25 g sušených brusníc
 15 g nasekaných pistácií
 15 g sušených sliviek
 kôru z ½ citróna

Na dozdobenie:

100 g bielej čokolády
 pistácie
 sušené, jedlé lístky ruží

A TAKTO NA TO:

V kuchynskom robote s nástavcom nožov rozmixujte maslo, cukor, vajce, múky a štipku soli. Cesto preložte na pracovnú dosku, pridajte na drobno nasekané brusnice, pistácie, slivky a cesto premiešajte. Preložte cesto na papier na pečenie, rozvaľkajte ho na hrúbku 3 mm a nechajte 1 hodinu v chladničke. Cesto vykrajujte, ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte pri teplote 180 stupňov 7 – 10 minút. Po upečení nechajte na mriežke vychladnúť, dozdobte rozpustenou čokoládou, pistáciami a jedlými lupienkami ruží.

Pri uskladnení vo vzduchotesnej nádobe, na chladnejšom mieste vydržia pistácievo – brusnicové srdiečka pokojne dva až tri týždne. V takom prípade ich ale dozdobte pár dní pred konzumáciou.