

# Skořicová srdíčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3947** kalorií , **10 g** cukrů , **192 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/skoricova-srdicka>

## Příprava

Mandle umeleme na moučku, nebo koupíme zrovna mandlovou moučku. Smícháme a vyšleháme bílky s cukrem. Smícháme s mandlemi, skořicí a moukou. Těsto necháme 30 minut odpočívat v lednici. Poté vyválíme na 3 mm tlustý plát a vykrajujeme z něj srdíčka. Pečeme 10 minut na 170 °C. Po vychladnutí je potřeme rozpuštěnou mléčnou čokoládou. Dekor dokončíme bílou čokoládou.



### Tip k receptu

Můžeme je ozdobit ještě kouskem celé skořice. Z uvedeného množství nám vyjdou tak tři plechy srdíček. Zvolit můžeme samozřejmě libovolný tvar.



## Ingredience

- ✓ 3 ks bílků
- ✓ 250 g cukru moučka
- ✓ 200 g mandlí
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g mléčné čokolády
- ✓ 100 g bílé čokolády
- ✓ 2 lžičky skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Cukroví