



Paruošimo laikas: apie 40 min. Kiekis: apie 35 vnt.

Reikės tešlai: 370 g miltų; 120 g cukraus pudros; 8 g "Dr.Oetker" vanilinio cukraus; 250 g sviesto arba margarino; 1 kiaušinio; 5 lašai "Dr.Oetker" citrinų aromato arba ½ a. š. džiovintų citrinų žievelių

Įdarui: 200 g minkšto riešutų kremu

Pabarstymui: Cukraus pudros

Papuošimui: 200 ml vaisių sulčių (pvz.: serbentų); 1 pakelio "Dr.Oetker" raudonos torto žele

Dar reikės: širdies formos formeli; kočėlo; skardos; aliuminio folijos; kepimo popieriaus

Paruošimas:

1. Tešlos paruošimui iš miltų, cukraus, vanilinio cukraus, sviesto arba margarino, kiaušinių ir aromato ant minkymo lentos suminkome tešlą. Įdedame į šaldytuvą 1/2 valandos, kad atšaltų.
2. Tešlą iškočiojame ant miltais pabarstytos lentos iki maždaug 3 mm storio. Formele išspaudžiame apie 6 cm skersmens širdutes, kurias sudedame kepimo popieriumi išklotoje skardoje. Pašauname kepti.

Elektrinė orkaitė: 180 °C (įkaitinti)

Konvekcinė orkaitė: 160 °C (įkaitinti)

Dujinė orkaitė: 3 laipsnis (įkaitinti)

Kepimo laikas: apie 10 minučių

3. Ataušusius sausainius patepame riešutiniu kremu ir suglaudžiame poromis bei apibarstome cukraus pudra.

4. Vaisių sultis paruošiamo su torto želė pagal instrukciją ant pakelio ir tuoj pat supilame į folija ištiestą skardą. Pusei valandos įdedame į šaldytuvą atšalti. Formele išpjauname širdeles ir jomis papuošiame riešutinius sausainius.