



Malinová srdíčka (28-30 ks)

Kakaové těsto:

- 210 g hladké mouky
- 30 g [přírodního kakaa](#)
- 75 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 30 g vajec

Prosátou mouku smíchejte s cukrem a kakaem, dobře promíchejte. Přidejte na kousky nakrájené jen lehce povolené máslo, vejce a pomocí ploché metly vypracujte těsto. Zabalte do fólie a dejte do chladu do druhého dne odležet.

Na lehce pomoučněné ploše rozválejte odleželé těsto na sílu 4 mm a vykrojte srdíčka o velikosti 5,5 cm. Poskládejte je na plech vyložený papírem na pečení nebo [perforovanou podložkou](#) a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 8-9 minut. Nechte vychladnout.

Ovocný krém:

- 100 g [malinového pyré](#)
- 100 g cukru krupice
- 100 g másla

Pyré a cukr dejte do rendlíku a společně svařte na teplotu 105 stupňů. Přelijte do misky a za občasného míchání nechte trochu zchladnout. Pak přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vyšlehejte do nadýchaného krému.

Pomocí sáčku s řezanou špičkou ([Martelatto BF314](#) nebo [Wilton 4B](#)) naplňte cukroví a dejte ztuhnout.

Ruby poleva:

- 200 g [Ruby čokolády](#) (použila jsem od [firmy Crea](#))
- 20-30 g kakaového másla
- [lyofilizované maliny](#)

Asi dvě třetiny čokolády a kakaové máslo rozpustíte, přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Nechte polevu zchladnout, pak v ní postupně máčejte jednu stranu slepených kousků. Ještě před zatuhnutím posypte lio malinami. Nechte alespoň 1-2 dny rozležet v chladnější místnosti.