



# Сладки сърчица с маково семе и желе от червен касис

🕒 90–120 Минути 

## Подготовка

- 1 Смелете зърната бахар в хаванче и омесете с останалите съставки до гладко тесто. Оставете да почине в хладилника за 1 час.
- 2 Омесете за кратко тестото отново, разточете го тънко и изрежете кръгчета от него - отрежете малко сърчице в центъра на половината от кръгчетата.
- 3 Наредете сладките в тава покрита с хартия за печене.
- 4 Изпечете във фурна на 180 °C с вентилатор за десет минути до златистокафяво.
- 5 Оставете да се охладят и поръсете тези със сърчица с пудра захар.
- 6 Намажете желето от червен касис върху другите половинки и залепете към сърчицата.

## Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За тестото

300 g	Брашно, пресято
80 g	Маково семе, на прах
300 g	Масло
100 g	Пудра захар
1	Яйце
2 опаковки	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	♦ Бахар на зърна
Щипка	♦ Морска сол
200 g	Конфитюр от червен касис
40 g	Пудра захар

