



# Сладки сърчица с маково семе и желе от червен касис

⌚ 90—120 Минути 

## Подготовка

### 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                |

- 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 желе от червен касис върху другите половинки и залепете към сърчицата.

