

# Sausainiu širdys su braškių želė ir baltu šokoladu

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta šokolada

apie 25 - 30 vienetų    Vidutinio sudėtingumo  iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Jums reikės:

0 g miltų  
150 g sviesto (šalto ir supjaustyto kubeliais)  
60 g cukraus  
1 a.š. druskos  
0,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių  
1 vnt. kiaušinių

### Papuošimui:

300 ml vandens  
1 pak. Dr. Oetker braškių skonio želės  
100 g Dr. Oetker baltojo šokolado skonio glajaus

## 1 Sausainių tešla:

Visus sausainių ingredientus (miltus, sviestą, cukrų, druską, kepimo miltelius, kiaušinį) sudėkite į dubenį ir išmaišyti rankomis arba plaktuvu iki vientisos masės. Gautą tešlą įdėkite į šaldytuvą 30 minučių. Tada tešlą iškočiokite iki maždaug 2 mm storio ant miltais pabarstyto paviršiaus. Pasiimkite širdelių formeles. Jums prireiks dviejų dydžių širdelės formelių. Su didesniąja širdies formele suformuokite visus sausainius. Tada paimkite mažesnę širdies formelę ir iš pusės sausainių išimkite vidines dalis. Sausainius sudėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą ir kepkite 180 ° C įkaitintoje orkaitėje apie 8 - 10 min. Iškepusius sausainius palikite atvėsti.

## 2 Dekoravimas:

Želė paruošimas: Užvirinkite 500ml vandens. Želė maišelio turinį supilkite į užvirintą vandenį ir maišykite kol milteliai visai ištirps. Leiskite želė atvėsti.

**3 Šokolado paruošimas:**

Paimkite baltąjį šokoladą ir ištirpinkite jį dubenyje virš verdančio vandens puodo. Tada paimkite pilnavidurį širdies formos sausainį, ištepkite baltuoju šokoladu ir ant viršaus uždėkite sausainį su širdelės formos skyle. Taip padarykite su visais sausainiais. Kai želė pradės kietėti, atsargiai supilkite ją į mažesnes širdes. Palikite sausainius kol sukietės želė. Skanaus!