

## Fursecuri "Inimioare cu căpșuni"



Usor

### Ingrediente:

#### Pentru aluat:

160 g făină  
1 plic Praf de copt Dr.Oetker  
100 g unt moale  
50 g zahăr pudră  
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker  
1 plic Finesse Pulpă de portocală Dr. Oetker  
1 ou

#### Pentru cremă:

1 plic Praf de frișcă Dr. Oetker  
100 ml lapte  
500 ml iaurt cu gust de căpșuni  
150 g bucăți de căpșuni

#### Pentru glazură:

1 plic Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker  
zahăr pudră  
câteva jumătăți de căpșuni

### Mod de preparare:

Pentru aluat se amestecă făina cu praful de copt și se cern într-un castron. Se adaugă treptat celelalte ingrediente și se amestecă cu mixerul la viteză maximă, până devine un aluat omogen. Aluatul se rulează, se întinde sub formă pătrată cu o grosime de 3 mm, se taie inimioare cu ajutorul unei forme, se așează într-o tavă de copt tapetată cu făină și se introduce în cuptor.

Cuptor electric: cca. 180°C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 12 minute

După coacere fursecurile se lasă la răcit. Pentru cremă se prepară frișca



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



cu 100 ml lapte, conform instrucțiunilor de pe plic, se adaugă iaurtul și bucățile de căpșuni. Se pune crema într-un șpriț și se șprițează jumătate din fursecurile răcite. Restul fursecurilor se scufundă jumătate în glazură, iar cealaltă jumătate se pudrează cu zahăr pudră și se așează pe fursecurile ornate în prealabil cu cremă.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)