



Unelmasydämet

Aineet: 250 g margariinia tai voita
2 dl sokeria
1 muna
2 tl vanilliinisokeria
2 tl leivinjauhetta
5 1/2 dl vehnäjauhoja
Mokkatäyte
150 g voita
1 1/2 dl tomusokeria
1/2 dl vettä
1 tl murukahvia
1 1/2 tl vanilliinisokeria Pinnalle:
1 ps valkoista kuorrutussuklaata
1 ps tummaa kuorrutussuklaata
1 ps maitosuklaakuorrutetta

Valmistus: Vaahdota rasva ja sokeri ja vatkaa joukkoon kananmuna. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Kokoa lopuksi taikina käsin tasaiseksi massaksi.

Jos haluat osan sydämistä suklaisiksi - ota puolet taikinasta ja lisää 2 rkl kaakaojauhetta. Anna taikinoiden jähmettyä kylmässä.

Kaaviloi taikinat jauhojen avulla ohuiksi levyiksi. Painele sydänmuotilla ja laita pikkuleivät pellille leivinpaperin päälle.

Paista 200 asteisessa uunissa noin 8 minuuttia. Vaahdota täytettä varten voi ja tomusokeri. Kuumenna vesi ja lisää murukahvi.

Sekoita jäähtynyt kahvi vaahdon joukkoon ja mausta seos vanilliinisokerilla. Levitä pikkuleiville täytettä ja paina toinen puoli päälle.

Koristele mielikuvitusta käyttäen kuorrutussuklailla. Mikäli kuorrutuspussin sisältö kovettuu välillä - upota se muutamaksi minuutiksi uudelleen lämpimään veteen.