

**Recipes / Recepty**  
**Rezepte / Recettes**  
**Ricette / Recetas**  
**Receitas / Przepisy**  
**Receipty / Receipty**

**Light Valentine heart with walnuts**

3 eggs, 100 g icing sugar, 200 g medium ground flour, 80 g butter, 40 g grated walnuts, 4 tbsp lukewarm semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about  $\frac{1}{2}$  of the pack), grated lemon peel from one lemon. Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whisked egg white froth. Pour the batter into the baking pan coated with fat and sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 170 °C. Decorate the cooled heart using chocolate or egg white coating.

**Trené Valentýnské srdce s ořechy**

3 vejce, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g másla, 40 g strouhaných vlašských orechů, 4 lžíce vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca  $\frac{1}{2}$  balení), strouhaná kůra z jednoho citronu. Cukr utřete se žloutky, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Poté vmlíchejte mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva a zlehka vmlíchejte předem ušlehaný sníh z bílků. Těsto naliйте do vymázané a strouhanou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 170 °C cca 40 minut. Vychladnuté srdce ozdobte čokoládou nebo bílkovou polevou.

**Valentinstagsherz aus Mürbeteig mit Nüssen**

3 Eier, 100 g Puderzucker, 200 g halbgriigeriges Mehl, 80 g Butter, 40 g geriebene Walnüsse, 4 EL lauwarme Fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca.  $\frac{1}{2}$  Päckchen), abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker mit Eigelben schaumig rühren, geriebene Zitronenschale, weiche Butter und Walnusse zugeben. Dann Milch und Mehl mit Backpulver unterrühren und leicht den steif geschlagenen Schnee unterheben. Die Teigmasse in die gefettete und mit Semmelbrösel bestreute Backform auf dem Backblech mit Antihaftbeschichtung geben und bei 170 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Herz mit Schokolade, bzw. Eiweißglasur dekorieren.

**Cœur de la Saint-Valentin en pâte à gâteau aux noix**

3 œufs, 100 g de sucre en poudre, 200 g de farine mi-ronde, 80 g de beurre, 40 g de noix râpées, 4 cuillères de lait tiède demi-écrémé, 6 g de levure chimique ( $\frac{1}{2}$  de sachet environ), le zeste râpé d'un citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le zeste de citron, le beurre et les noix. Ajouter le lait et la farine mélangée avec la levure chimique. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Mettre la préparation dans un moule à gâteau et saupoudré de chapelure, le placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 170 °C pendant environ 40 minutes. Décorer le cœur refroidi avec du chocolat ou de blanc d'œuf.

**Cuore alle noci**

3 uova, 100 g di zucchero a velo, 200 g di farina macinata media, 80 g di burro, 40 g di noci sbriolate, 4 cucchiai di latte tiepido parzialmente scremato, 6 g di lievito in polvere (circa  $\frac{1}{2}$  bustina), buccia di limone grattugiata. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la buccia di limone, burro e noci. Poi mescolare il latte con farina e lievito e versare il composto liquido con le uova sbattute. Versare la pastella nello stampo precedentemente unto e cosparsa di pangrattato e posizionarlo su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 170 °C. Decorare il cuore raffreddato con cioccolato o con dell'albume d'uovo.

**Corazón de San Valentín ligero con nueces**

3 huevos, 100 gr de azúcar glas, 200 gr de harina, 80 gr de mantequilla, 40 gr de nueces molidas, 4 cucharadas de leche semidesnatada tibia, 6 gr de levadura (aproximadamente  $\frac{1}{2}$  sobre), la cáscara de un limón rallada. Batir el azúcar con las yemas de huevo, añadir la cáscara del limón rallada, la mantequilla y las nueces. Añadir la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con el huevo batido previamente a punto de nieve. Verter la mezcla en el molde recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 170 °C. Decorar el corazón frío utilizando cobertura de chocolate o glaseado blanco.

**Coração S. Valentim com nozes**

3 ovos, 100 g açúcar de pasteleiro, 200 g de farinha de moagem média, 80 g manteiga, 40 g nozes picadas, 4 colheres de sopa de leite morno, 6 g fermento em pó (cerca de  $\frac{1}{2}$  pacote), raspa de um limão. Bater o açúcar com as gemas, adicionar a raspa do limão, a manteiga e as nozes. Em seguida misturar o leite e a farinha misturada com o fermento e lentamente misturar as claras batidas em castelo anteriormente. Colocar a mistura na forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e colocar num tabuleiro com revestimento antiaderente. Levar ao forno a 170 °C durante cerca de 40 minutos. Decorar o coração arrefecido com chocolate ou clara de ovo.

**Ucierane Walentynkowe serce z orzechami**

3 jajka, 100 g cukru pudru, 200 g średnio-grubej mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki letniego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok.  $\frac{1}{2}$  opakowania), starta słorka z jednej cytryny. Cukier należy utrzeć z żółtkami, dodać skórę cytrynową, masło i orzechy. Następnie należy dodać mleko, mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wzmieszać ubite wcześniej jajka. Ciasto należy złożyć do wysmarowanej tluściem i wypieczonej bulki tartą formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezynną i piec przy 170 °C cca 40 minut. Wychładnięte serce należy ozdobić polewą czekoladową bądź lukrem.

**Trené Valentýnske srdce s orechmi**

3 vajcia, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubéj mýky, 80 g masla, 40 g strúhaných vlašských orechov, 4 lžíce vlažného polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca  $\frac{1}{2}$  balenia), strúhané kôru z jedného citróna. Cukor vymiesajte so žltkami, pridajte citrónovú kôru, maslo a orechy. Potom vymiešajte mlieko a mäku zmiestanú s práškom do pečiva a zlahka vmiestajte vopred výšľahaný sneh z bielkov. Cesto naliejte do vymázdenej a strúhanou vysypanej formy umiestnejenej na plechu s antiadhezným povrchom a pečte pri 170 °C cca 40 minút. Vychladnuté srdce ozdobte čokoládou alebo bielkovou polevou.

**Тортное Валентинское сердце с орехами**

3 яйца, 100 г сахарной пудры, 200 г полугрубой муки, 80 г масла, 40 г тертых греческих орехов, 4 ложки теплого полуяичного молока, 6 г порошка для выпечки (ок.  $\frac{1}{2}$  упаковки), цедра одного лимона. Сахар разотрите с желтками, добавьте цедру, масло и орехи. Затем вмешайте молоко и муку, смешанную с порошком для выпечки и слегка вмешайте заранее взбитый белок. Тесто выпейте в смазанную киром и посыпанную мукою форму, помещенную на противень с антипригарным покрытием, и выпекайте при 170 °C около 40 минут. Остывшее сердце украсьте шоколадной или белковой глазурью.

**Gingerbread Valentine heart**

Ingredients for 2 gingerbreads: 2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbsp), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture. Whisk the eggs with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and complete the mixing process in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whisked egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to rest in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 hearts and bake them in the oven for about 15 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with a baking foil. Decorate the cooled hearts with egg white coating or chocolate and sugar icing.

**Perníkové Valentýnske srdce**

Ingredience pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého vceliého mléka (cca 4 lžíce), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžíčky sody, 4 lžíčky perníkového koření. Vejce šlehněte s cukrem a medem alespoň 20 minut, mouku prosepte a spolu s perníkovým kořením, sůdou a vyšlehaným vajíčkovým krémem dokončete promíchání v misce. Těsto zabalte do mikroténnové fólie a nechejte v ledničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 srdce a na plechu s antiadhezním povlakem nebo na pečící fólii pečte v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnuté srdce ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

**Lebkuchenherz zum Valentinstag**

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggenmehl, 2 TL Speisesoda, 4 TL Lebkuchen-Gewürzmischung. Eier mit Zucker und Honig mind. 20 Minuten schaumig rühren, Mehl sieben und mit Gewürzmischung, Speisesoda und Eiermasse zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig in eine Foliewickeln und im Kühlschrank nachtsüber ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Herzen ausschneien und auf dem Backblech mit Backfolie, bzw. Backpapier legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Eiweißguss, bzw. mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

**Cœur de la Saint-Valentin en pain d'épices**

Ingrédients pour 2 pains d'épices : 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 75 g de miel d'abeille liquide (environ 4 cuillères), 250 g de farine fine, 100 g de farine de seigle, 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium, 4 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épices. Fouetter les œufs avec le sucre et le miel pendant au moins 20 minutes, tamiser la farine et la mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème des œufs dans un saladier. Emballer la pâte dans

une feuille en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Étaler la pâte, découper les 2 coeurs, les mettre sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif ou d'une feuille de cuisson et laisser cuire au four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Après la cuisson, décorer les coeurs refroidis avec du glaçage de blanc d'œuf ou du glaçage de chocolat et de sucre.

**Cuore al pan di zenzero**

Ingredienti per 2 cuori: 2 uova, 200 g di zucchero a velo, 75 g di miele liquido (circa 4 cucchiai), 250 g di farina, 100 g di segale, 2 cucchiai di bicarbonato di sodio, 4 cucchiai di spezie per pan di zenzero. Sbattere le uova con lo zucchero e il miele per almeno 20 minuti, setacciare la farina ed amalgamare il tutto in una ciotola insieme alle spezie per pan di zenzero, bicarbonato di sodio e alle uova sbattute. Avvolgere l'impasto con la pellicola trasparente e lasciare in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere l'impasto, ritagliare 2 cuori e cuocerli in forno per circa 15 minuti a 160 °C su una teglia da forno antiaderente o con della carta da forno. Decorare i cuori raffreddati con dell'albumina d'uovo o cioccolato e lo zucchero a velo.

**Corazón de San Valentín de pan de jengibre**

Ingredientes para 2 corazones de pan de jengibre: 2 huevos, 200 gr de azúcar glas, 75 gr de miel líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 gr de harina, 100 gr de harina de centeo, 2 cucharaditas de bicarbonato, 4 cucharaditas de mezcla de especias para pan de jengibre. Batir el huevo con el azúcar y la miel durante al menos 20 minutos, tamizar la harina y completar el proceso de mezcla en un bol junto con la mezcla de especias para el pan de jengibre, el bicarbonato y la crema de huevo batido. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 corazones y hornear en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los corazones una vez estén fríos con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco.

**Coração S. Valentim de bolo de gengibre**

Ingredientes para 2 bolos de gengibre: 2 ovos, 200 g de açúcar de pasteleiro, 75 g mel líquido (cerca de 4 colheres de sopa), 250 g farinha, 100 g farinha de centeio, 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 4 colheres de chá de mistura de especiarias de gengibre. Bater os ovos, o açúcar e o mel pelo menos 20 minutos, peneirar a farinha e numa tigela misturar tudo juntamente com a mistura de gengibre, o bicarbonato e o creme de ovo batido. Enrolhar a massa em película aderente e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrolhar a massa, cortar 2 corações e levar ao forno a 160 °C num tabuleiro com revestimento antiaderente ou em papel de forno por cerca de 15 minutos. Decorar depois de arrefecidos os corações com glacé, chocolate ou açúcar de pasteleiro.

**Piernikowe Walentynkowe serce**

Składniki na dwa pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g pychnego miodu pszczego (ok. 4 łyżki), 250 g mąki pszennej, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sodów, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miódem ok. 20 minut. Mgłą należy przesiąć z przyprawą do piernika, sódą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaeczym. Ciasto należy zawiązać w folię i odłożyć do lodówki do następnego dnia. Ciasto następne należy rozwałkować, wykroić 2 serca i piec na blachę z powłoką antyadhezynną lub na folii do pieczenia w 160 °C ok. 15 minut. Wyśladzona serca należy ozdobić lukrem lub polewać czekoladą.

**Perníkové Valentinské srdce**

Ingredience pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g práškového cukru, 75 g tekutého vceliého medu (cca 4 lžíce), 250 g hladkej mýky, 100 g ražnej mýky, 2 łyžičky sodôv, 4 łyžičky perníkového koření. Vajcia šlehnajte s cukrom a medom alespoň 20 minút, mýku presejte a spolu s perníkovým kořením, sódou a vyšlehaným vajíčkovým krémom dokončte premiešanie v miske. Cesto zabalte do mikroténnovej fólie a nechajte v ledničke odpočínať do druhého dňa. Cesto rozválejte, vykrojte 2 srdcia a na plechu s antiadhezným povrchom alebo na folii do pečenia v 160 °C cca 15 minút. Vychladnuté srdce ozdobte čokoládou alebo bielkovou polevou.

**Prášnikové Valentinské srdce**

Ingrediente para 2 pasteles: 2 vajillas, 200 g de azúcar de pastelería, 75 g de aceite líquido (cerca de 4 cucharadas de sopa), 250 g de harina, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio, 4 cucharaditas de mezcla de especias para pan de jengibre. Batir las yemas con el azúcar y el aceite y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Desenrollar la masa, cortar 2 corazones y llevar al horno a 160 °C durante 15 minutos. Decorar los pasteles una vez estén fríos con crema de chocolate o con crema de aceite.

**Причиничное Валентинское сердце**

Ингредиенты для 2 пирогов: 2 яйца, 200 г сахарной пудры, 75 г жидкого пастели, 250 г муки, 100 г муки пшеничной, 2 ложки соды, 4 ложки пряностей для пирога. Яйца взбивайте с сахаром и маслом и оставить в холодильнике на 20 минут. Муку насыпьте с присыпкой для пирога, соду и ванильный кремик размешайте в миске. Тесто заверните в пленку и оставить в холодильнике на 20 минут. Выложить на противень с антипригарным покрытием и выпекать 15 минут при 160 °C. Остывшие пироги украсьте глазурью из шоколада или белковым кремом.

**Сладкое Валентинское сердце**

Ингредиенты для 2 пирогов: 2 яйца, 200 г сахара, 75 г сливочного масла (около 4 ложки), 250 г муки, 100 г ржаной муки, 2 ложки соды, 4 ложки пряностей для пирогов. Яйца взбивайте с сахаром и маслом и оставить в холодильнике на 20 минут. Муку насыпьте с присыпкой для пирога, соду и ванильный кремик размешайте в миске. Тесто заверните в пленку и оставить в холодильнике на 20 минут. Выложить на противень с антипригарным покрытием и выпекать 15 минут при 160 °C. Остывшие пироги украсьте глазурью из шоколада или белковым кремом.

**Cottage cheese Valentine heard with fruit and sponge biscuits**

150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft cottage cheese, 70 g butter, 2 dl lukewarm milk, 20 g clear jelly, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits: strawberries, raspberries, apricots, peaches, currant, pineapple, tangerines, etc. Moisten the jelly in a



#### Honey Valentine heart

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g plant baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda. Process all ingredients in a bowl or on the pastry board and divide the resulting dough into 4 equal parts, roll them out, bring to a baking sheet with a non-stick coating and cut out 4 equally thick hearts; bake them in the oven for about 5 minutes at 200 °C on a baking sheet with a non-stick coating. Use chocolate spread (Nutella) for joining the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy chopping board and leave them to mature in a cool place until the next day. Decorate the cooled heart using Nutella or chocolate coating.

#### Medové Valentýnské srdečko

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice, 1 lžička sody. Všechny suroviny zpracujte v misce nebo na vágě a hotové těsto rozdělte je na 4 stejně velké části, rozvaltejte, preneste na plech s antiadhezním povlakem a vykrojte 4 stejně silná srdečka, která peče na plechu s antiadhezním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutellou), zatažte např. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odležet. Vychladnuté srdečko ozdobte Nutellou nebo čokoládovou polevou.

#### Honigherz zum Valentinstag

1 Ei, 50 g Puderzucker, 50 g Pflanzenfett zum Backen, 50 g Honig, 250 g glattes Mehl, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL Speisesoda. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel, bzw. auf dem Teigbrett vermischen und zu einem Teig kneten, fertige Teigmasse auf 4 gleichgroße Teile verteilen, ausrollen, auf das Backblech mit Antihaftbeschichtung legen und 4 gleich dicke Herzen ausschneien, im Backblech mit Antihaftbeschichtung im Backofen bei 200 °C ca. 5 Minuten backen. Fertige Teile mit Schoko-Creme (Haselnussbrotäufchen wie Nutella) verbinden, z.B. mit massivem Schneidbrett beschwören und nachtsüber kühl ruhen lassen. Mit Nutella, bzw. Schoko-Creme verzieren.

#### Cœur de la Saint-Valentin au miel

1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 50 g de margarine pour la préparation au four, 50 g de miel, 250 g de farine fine, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou sur une planche à pâtisserie, en faire une pâte, la diviser en 4 parts égales, étaler, placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif, y découper 4 coeurs de la même épaisseur, faire cuire sur cette plaque au four à 200 °C pendant environ 5 minutes. Coller les parties coupées à l'aide de la crème au chocolat (Nutella), charger par exemple avec une planche à découper massive et laisser reposer au froid jusqu'au lendemain. Décorer les coeurs refroidis avec du Nutella ou du glaçage de chocolat.

#### Cuore al miele

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Lavorare gli ingredienti in una ciotola o su uno stendipasta e dividere l'impasto in 4 parti uguali, stenderle e trasferirle su una teglia antiaderente, quindi ritagliare 4 cuori di ugual spessore; cuocerli nel forno per circa 5 minuti a 200 °C su una teglia antiaderente. Utilizzare della crema di cioccolato spalmabile (Nutella) per unire le due parti; trasferirle su un tagliere e lasciarle raffreddare in un luogo asciutto fino al giorno successivo. Decorare i cuori raffreddati con Nutella.

#### Corazón de San Valentín de miel

1 huevo, 50 gr de azúcar glas, 50 gr de margarina, 50 gr de miel, 250 gr de harina, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de bicarbonato de sodio. Mezclar todos los ingredientes en una taza o en una base pastelera y dividir la masa en 4 partes iguales, estenderlas, poner en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 corazones del mismo grosor; hornearlos en el horno unos 5 minutos a 200 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Utilizar crema de chocolate (Nutella) para pegar las partes, ponerle peso encima por ejemplo, una tabla de cortar pesada y dejar madurar en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar el corazón frío utilizando Nutella o cobertura de chocolate.

#### Coração de S. Valentim de mel

1 ovo, 50 g de açúcar de pasteleiro, 50 g margarina, 50 g mel, 250 g farinha, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio. Misturar todos os ingredientes numa tigela ou uma base pastelera e dividir a massa em 4 partes iguais. Estender as massas, colocar num tabuleiro com revestimento antiadherente e cortar 4 corações iguais e grossos. Levar ao forno a 200 °C num tabuleiro com revestimento antiadherente durante 5 minutos. Barrar com creme de chocolate (Nutella) para juntar as duas partes, colocar peso sobre elas, por exemplo uma tábua de cortar e deixar assim num local fresco até ao dia seguinte. Decorar os corações já arrefecidos com Nutella ou chocolate para coberturas.

#### Miodowe Walentynkowe serce

1 jajko, 50 g cukru pudru, 50 g tłuszczy roślinnego do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sodы. Wszystkie składniki należy połączyć ze sobą w misce lub na stolnicy. Gotowe ciasto należy podzielić na 4 równe części, a następnie rozwałkować je, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyczną i wykroić 4 równie małe serca, które należy piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 5 minut. Gotowe części należy połączyć kremem czekoladowym (Nutellą), obiązyc, np. cięzką deską do krojenia i zostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Wystudzone serce należy ozdobić Nutellą lub polewą czekoladową.

#### Medové Valentínské srdečko

1 vejce, 50 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 l dostrojinného oleje, 1 lžíce kakaa, ½ lžíčky jedlé sody, ½ lžíčky perníkového koření, tuk a struhaňka na vymazání/vysypání formy. Všechny suroviny dobré promíchejte a tekuté těsto vlijte do vymazané a vysypané formy umístěné na plechu s antiadhezním povlakem. Pečete při 170 °C cca 35 minut.

#### Valentinstagsherz aus Rührteig

1 Ei, 160 g Kristallzucker, 250 g halbgriffiges Mehl, 250 ml fettarme Milch, 1 l Pflanzenöl, 1 EL Kakaopulver, ½ TL Speisesoda, ½ TL Lebkuchengewürz, Fett und Semmelbrösel zum Ausstreichen/Austrennen der Backform. Sämtliche Zutaten gut vermischen, Backform ausstreichen und austrennen, den Rührteig in die auf dem Backblech mit Antihaftbeschichtung angebrachte Backform geben. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

#### Cœur de la Saint-Valentin en pâte liquide

1 œufs, 160 g de sucre cristal, 250 g de pain mi-ronde, 250 ml de lait demi-écrémé, 10 cl d'huile végétale, 1 cuillère de cacao en poudre, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelure pour graisser/saupoudrer le moule. Mélanger bien tous les ingrédients et verser la pâte liquide dans un moule graissé et saupoudré, le placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif. Faire cuire au four à 170 °C pendant environ 35 minutes.

#### Cuore in pasta sottile

1 uovo, 160 g di zucchero semolato, 250 g di farina macinata media, 250 ml di latte parzialmente scremato, 1 dl di olio vegetale, 1 cucchiaino di cacao, ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio, ½ cucchiaino di spezie per pan di zenzero, burro e pangrattato da cospargere sullo stampo. Mescolare per bene tutti gli ingredienti e versare l'impasto liquido all'interno dello stampo precedentemente imburrato, cosparso di pangrattato e posizionato su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 170 °C.

#### Corazón de San Valentín de masa fina

1 ovo, 160 g de açúcar granulado, 250 g de farinha de moagem grossa, 250 ml de leite, 1 dl de óleo, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de chá de bicarbonato de sódio, ½ colher de chá de mistura de especiarias de gengibre, manteiga e farinha para untar e polvilhar a forma. Misturar muito bem todos os ingredientes e colocar a massa numa forma untada e polvilhada e colocar a forma num tabuleiro com revestimento antiaderente. Levar ao forno a 170 °C durante cerca de 35 minutos.

#### Walentynkowe serce z ciasta lanego

1 jajko, 160 g cukru, 250 ml polotučného mléka, 1 dl oleju rošlinného, 1 lžíčka kakaa, ½ lžíčky sůlky očyszczonej, ½ lžíček przypraw do piernika, tluscz i bułka tarta do wysmarowania formy. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać i rzadkie ciasto właci do wysmarowanej tłuszcem i wysypanej maką formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyczną. Należy piec w 170 °C ok. 35 minut.

#### Valentinske srdečke z liateho cesta

1 vajce, 160 g kryštálového cukru, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 l dostrojinného oleje, 1 lžíčka kakaa, ½ lžíčky jedlé sody, ½ lžíčky perníkového kořenia, tuk a struhaňka na vymastenie/vysypanie formy. Všetky suroviny dobre premiešajte a tekuté cesto vylejte do vymazanej a vysypanej formy umiestenej na plechu s antiadhezním povrchom. Pečte pri 170 °C cca 35 minut.

#### Валентинское сердце из жидкого теста

1 яйцо, 160 г сахара, 250 г полужирного молока, 1 дл растительного масла, 1 ложка какао, ½ ч.л. соды, ½ ч.л. приправы для пряников, жир и панировочные сахара для посыпания/смазывания формы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и выпекайте жидкое тесто в смазанную и посыпанную форму, размещенную на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте при 170 °C примерно 35 минут.



#### Carrot Valentine heart

1 egg, 100 g icing sugar, 150 g coarsely ground flour, 100 g medium ground flour, 4 tbsp heated vegetable fat, 200 g finely grated carrot, 2 tbsp raisins, 1 dl semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), fat for coating the pan. Mix the coarsely ground and medium ground flours with baking powder. Add the grated carrot, melted fat, sugar, eggs whisked in milk beforehand, and rinsed raisins. Blend everything well. Spread the resulting medium-thick dough into the baking pan coated with fat and sprinkled with flour and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 160 °C. Decorate the cooled heart as desired, e.g. with raisins and nuts.

#### Mřížkové Valentýnské srdečko

1 vejce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubé mouky, 100 g polohrubé mouky, 4 lžízce rozhřehlého rostlinného tuku, 200 g jemně strouhané mrkvě, 2 lžízky rozinky, 1 dl polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), tuk na vymastenie formy. Hrubou a polohrubou mouku smíchejte s práškem do pečiva. Přidejte strouhanou mrkvě, rozpuštěný tuk, cukr, v mléce předem rozšlehaná vejce, omyle rozinky a vše spolu důkladně promíchejte. Hotové středně husté cesto rozetřete do tuku vymazané a miskou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 160 °C cca 40 minut. Vychladnuté srdečko ozdobte dle vlastní chuti, např. rozminkami a oříšky.

#### Möhrenherz zum Valentinstag

1 Ei, 100 g Puderzucker, 150 g grüffiges Mehl, 4 EL erwärmtes Speisefett, 200 g fein geriebene Möhre, 2 EL Rosinen, 1 dl fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca. ½ Päckchen). Fett zum Ausstreichen der Backform. Grüffiges und halbgrüffiges Mehl mit Backpulver vermischen. Geriebene Möhre, erwärmtes Speisefett, Zucker, in Milch geschlagene Eier, gewaschene Rosinen zugeben und alles gut rühren. Die fertige mitteldicke Teigmasse in die Befette und bemalte Backform auf dem Backblech mit Antihaftbeschichtung streichen und bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Herz nach eigenem Geschmack, z.B. mit Rosinen und Nüssen dekorieren.

#### Cœur de la Saint-Valentin à la carotte

1 œuf, 100 g de sucre en poudre, 150 g de farine ronde, 100 g de farine mi-ronde, 4 cuillères de margarine végétale fondue, 200 g de carotte finement rapée, 2 cuillères de raisins secs, 10 cl de lait demi-écrémé, 6 g de levure chimique (½ de sachet environ), graisse pour le moule. Mélanger la farine ronde et demi-ronde avec la levure chimique. Ajouter la carotte rapée, la margarine fondu, le sucre, les œufs préalablement battus dans le lait, les raisins sec lavés, et bien mélanger tous les ingrédients. Etaler la pâte fine, moyennement épaisse, dans un moule graissé et saupoudré de farine, placer celui-ci sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 160 °C pendant environ 40 minutes. Décorer le cœur refroidi selon votre goût, par exemple avec des raisins secs et des noisettes.

#### Cuore alle carote

1 uovo, 100 g di zucchero a velo, 150 g di farina macinata grossa, 100 g di farina macinata media, 4 cucchiani di margarina vegetale calda, 200 g di carote grattugiate finemente, 2 cucchiani di uvetta, 1 dl di latte parzialmente scremato, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), burro per ungere lo stampo. Amalgamate la farina macinata grossa e la farina macinata media con il lievito in polvere. Aggiungete le carote grattugiate, margarina vegetale sciolta, zucchero, uova sbattute nel latte e l'uvetta. Mescolate il tutto per bene. Stendete l'impasto nello stampo precedentemente unto e cosparso di farina e posizionate lo stampo su una teglia con una spugna.

#### Corazón de San Valentín de zanahoria

1 huevo, 100 gr de azúcar glas, 150 gr de harina integral, 100 gr de harina común, 4 cucharadas de mantequilla derretida, 200 gr de zanahoria finamente rallada, 2 cucharadas de pasas, 1 dl de leche semidesnatada, 6 gr de levadura (aproximadamente ½ sobre), grasa para untar el molde. Mezclar la harina integral y la común con la levadura. Añadir la zanahoria rallada, la mantequilla derretida, el azúcar, el huevo previamente batido con la leche, y las pasas enjuagadas. Mezclar todo bien. Extender la masa de graso medio en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con harina y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 160 °C. Decorar el corazón frío como deseé, p.ej. con uvas y nueces.

#### Coração S.Valentim de cenoura

1 ovo, 100 g açucar de pasteleiro, 150 g de farinha de moagem grossa, 100 g de farinha de moagem média, 4 colheres de sopa de margarina aquecida, 200 g cenoura picada finamente, 2 colheres de sopa de uvas passas, 1 dl leite, 6 g fermento em pó (cerca de ½ pacote), manteiga para untar a forma. Misturar

as duas farinhas com o fermento em pó. Adicionar a cenoura picada, a manteiga derretida, açúcar, o ovo batido no leite anteriormente e as uvas passas. Misturar tudo muito bem. Espalhar a massa obtida de espessura média grossa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e colocar num tabuleiro com revestimento antiaderente. Levar ao forno a 160 °C durante cerca de 40 minutos. Decorar o coração já arrefecido como desejar, por exemplo com uvas passas e nozes.

#### Marchewkowe Wielkanocne serce

1 jajko, 100 g cukru pudru, 150 g grubej mäky, 100 g srednio-grubej mäky, 4 lyžízki rozpuszczonego tłuszczu roślinnego, 200 g drobno startej marchewki, 2 tyzdy rodynek, 1 dl polotučného mlieka, 6 g proszku do pieczenia (½ opakowania), tłuszcz do wysmarowania formy. Należy wymieszać ze sobą dwie rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia. Następnie należy dodać startą marchewkę, rozpuszczony tłuszcz, cukier, jajka rozmaicone w mleku, umyte rodynek i całosz dokładnie wymieszać. Gotowe, średnio geste ciasto należy wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem i posypana mąką formę umieszczoną na blasze z powłoką antyadhezyczną i piec w 160 °C ok. 40 minut. Wystudzone serce należy ozdobić według własnego uznania, np. rodynkami i orzechami.

#### Mrkvové Valentinské srdce

1 vajce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubé mouky, 100 g polohrubé mouky, 4 lžízce rozhriatého rostlinného tuku, 200 g jemne struhané mrkví, 2 lžízky perníkového korenia, 1 dl polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balenia), tuk na vymästenie formy. Hrubú a polohrubú muku zmiešajte s práškom do pečiva. Pridajte struhanú mrkvú, rozpuštený tuk, cukor, v mlieku vopred rozšlehané vajce, umyté rodyne a všetko spolu dokladne premiešajte. Hotové stredne husté cesto rozotrite do tukom vymästenej a miskou vysypanej formy umiestenej na plech s antiadhezným povrhom a pečte pri 160 °C cca 40 minút. Vychladnuté srdce ozdobte podľa vlastnej chuti, napr. rodynkami a orechmi.

#### Морковное Валентинское сер