

Blätterteigherzen mit Vanille-Creme und Erdbeeren

50–60 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Ei mit 1 EL Milch verquirlen.
2. Den Blätterteig ausrollen und mit einer 5 cm großen Herzform Herzen ausstechen. Für die Hälfte der Herzen einen kleineren Herzausstecher (3 cm) verwenden, um die Mitte auszustechen.
3. Die Herzen (ohne Loch) mit Ei bestreichen und die Herzen mit Loch rauf legen. Die Oberseiten mit der Eierlasur bestreichen und die Herzen auf das Backblech legen. Im Ofen 8–10 Minuten backen, bis sie goldbraun und "aufgeplustert" sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. Für die Creme das Schlagobers mixen, bis sich weiche Schaumkronen bilden. In einer anderen Schüssel den Mascarpone mit dem Vanillezucker und der Bourbon-Vanillepaste verrühren. Das fertige Schlagobers vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben, dann die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
5. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Blätterteigherzen mit Vanillecreme füllen, mit Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

275 g	Blätterteig, frisch
1	Ei
1 EL	Milch
100 ml	Schlagobers
150 g	Mascarpone, Raumtemperatur
1 pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 EL	Bourbon Vanillepaste
100 g	Erdbeeren
	Staubzucker, zum Servieren