



Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Leveles tészta
1 db	Tojás
1 ek.	Tej
100 ml	Tejszínhab
150 g	Mascarpone sajt, szobahőmérsékletű
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 ek.	♦ Bourbon vaníliaszta
100 g	Eper
	Porcukor, a tálaláshoz

Epres-vaníliás szívek

🕒 — Perc   

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Verjük fel a tojást 1 evőkanál tejjel.
- 2 Tekerjük ki a leveles tésztát, és egy 5 cm-es szív alakú kiszúróval vágjunk ki szíveket. Egy kisebb, 3 cm-es szív alakú kiszúróval vágjuk ki minden második szív közepét.
- 3 A teli szíveket megkenjük a tojással, és a tetejükre a közepén lyukas szíveket tesszük. A tetejüket is megkenjük a tojással, és a óvatosan áttesszük a sütőlemezre. Süssük a sütőben 8-10 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek és feljönnek. Miután megsültek, vegyük ki a sütőből, és hűtsük ki egy rácson.
- 4 A krémhez a tejszínhabot addig verjük, amíg lágy habot nem kapunk. Egy másik tálban keverjük fel a mascarponét a Bourbon vaníliás cukorral és a vaníliasztaival. Óvatosan keverjük a tejszínhabot a mascarponés keverékhez, majd a krémet tegyük át egy csillaghegyes habzsákba.
- 5 Mossuk meg és szeleteljük fel az epret. Töltsük meg a leveles tésztaszíveket a vaníliás tejszínhabbal, tegyük a tetejére az epret, és porcukorral hintsük meg.

