

Inimioare din foietaj cu cremă de vanilie și căpșuni

— Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 200°C. Tapetează o tavă de copt cu hârtie de copt. Bate oul cu 1 lingură de lapte.
2. Întinde aluatul foietaj și cu o formă de inimioară de 5 cm, taie inimioare. Pentru jumătate dintre inimioare, folosește o formă mai mică de 3 cm pentru a tăia mijlocul.
3. Unge inimioarele întregi cu amestecul de ou. Unge și partea superioară cu amestec de ou și transferă inimioarele pe tava de copt. Coace-le în cuptor pentru 8-10 minute, sau până devin aurii și se umflă. După coacere, scoate-le din cuptor și lasă-le să se răcească.
4. Pentru cremă, bate smântâna pentru frișcă până se formează vârfuri moi. În alt bol, bate mascarponele cu zahărul vanilat și batonul de vanilie Bourbon. Încorporează cu grijă smântâna bătută în amestecul de mascarpone, apoi transferă crema într-un poș cu vârful stea.
5. Spală și taie căpșunile. Umple inimioarele din aluat foietaj cu cremă de vanilie, adaugă căpșunile și presară zahăr pudră deasupra.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

275 g	Aluat de foietaj proaspăt
1	Ou
1 lingură	Lapte
100 ml	Smântână pentru frișcă
150 g	Mascarpone, la temperatura camerei
1 plic	Zahăr vanilat
1	Baton vanilie de Bourbon întreg
100 g	Căpșuni
	Zahăr pudră, pentru ornat