



Lisnata srca s kremom od vanilije i jagodama

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Umutite jaje s 1 žlicom mlijeka.
- 2 Lisnato tijesto odrolajte i modlicom srcolikog oblika od 5 cm režite srca. Polovici srca u sredini napravite rupu drugom srcolikom modlicom od 3 cm.
- 3 Premažite puna srca razmućenim jajetom te poklopite srcem s rupom. Premažite i taj dio jajetom te prebacite srca na lim za pečenje. Stavite u pećnicu i pecite 8-10 minuta, odnosno dok ne narastu i postanu zlatno smeđe boje. Pečeno lisnato izvadite na rešetku i ostavite da se ohladi.
- 4 Za kremu u zdjeli izmiksajte vrhnje u mekani šlag. U drugoj zdjeli miksajte mascarpone s vanilin šećerom i Bourbon vanilija pastom. Špatulom nježno umiješajte vrhnje za šlag u kremu sa sirom te prebacite u slastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom.
- 5 Jagode operite i narežite na ploške. Lisnata srca punite kremom od vanilije, na vrh rasporedite jagode i posipajte šećerom i prahu.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Svježeg lisnatog tijesta
1 kom	Jaje
1 žlica	Mlijeka
100 ml	Vrhnja za kuhanje
150 g	Mascarpone sira, sobne temperature
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 žlica	♦ Bourbon vanilija pasta
100 g	Jagoda
	Šećer u prahu, za serviranje

