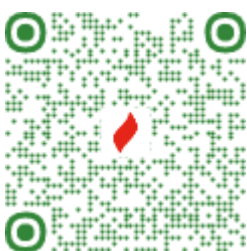




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Бутер тесто
1 бр.	Яйце
1 с.л.	Прясно мляко
100 ml	Бита сметана
150 g	Маскарпоне, на стайна темп.
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
100 g	Ягоди
	Пудра захар, за сервиране



Бутер сърчица с ванилов крем и ягоди

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Разбийте яйцето с 1 с.л. прясно мляко.
- 3 Разрежете около 5 см широки сърца от бутер тестото с формичка за сладки. В половината от сърцата направете дупка по средата със същата формичка за сладки, но по-малка.
- 4 Наредете формичките без дупка върху тавата, с достатъчно разстояние помежду им. Намажете ги със сместа от яйце и мляко. Сложете върху тях останалите формички, така че да са две по две и също ги намажете с яйце и мляко. Сложете във фурната и опечете за 8-10 минути. След това ги оставете да се охладят.
- 5 Пригответе крема като разбийте сметаната. В отделна купа разбийте маскарпонето с ваниловата захар и семенцата от ваниловата шушулка. Внимателно комбинирайте двете смеси със сгъващи движения на шпатулата.
- 6 Прехвърлете крема в шприц със звездовиден накрайник и го шприцвайте върху сърцата.
- 7 Измийте и нарежете ягодите на тънки парченца. Наредете ги върху сърцата от бутер тесто и поръсете с пудра захар.

СЪВЕТ: Разрежете ваниловата шушулка наполовина по дължина и с върха на нож отстранете семенцата, за да ги добавите в сместа.