

# Слойки с ванильным кремом и клубникой

50—60 Мин.

## Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 275 г | Слоеное тесто |
| 1 шт. | Яйцо |
| 1 ст.л. | Молоко |
| 70 мл | Сливки 33% |
| 150 г | Сыр Маскарпоне |
| 10 г | Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 100 г | Свежая клубника |
| Для украшения | Сахарная пудра |

## Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. Заранее взбейте яйцо с молоком.
2. Раскатайте слоеное тесто и вырежьте сердечки около 5 см в длину. В половине получившихся сердечек вырежьте внутри еще одно сердце около 3 см в длину.
3. Смажьте цельные сердечки яичной смесью и положите сверху сердечки с отверстием посередине. Смажьте верхушки и переложите сердечки на противень, застеленный пергаментом. Выпекайте в духовке 8-10 минут или до золотисто-коричневого цвета. Затем остудите заготовки.
4. Для крема взбейте сливки до образования мягких пиков. В другой миске взбейте маскарпоне с ванильным сахаром. Аккуратно добавьте взбитые сливки в маскарпоне, перемешайте, затем переложите крем в кондитерский мешок с фигурной насадкой.
5. Помойте и нарежьте клубнику. Наполните сердечки из слоёного теста ванильным кремом, сверху выложите клубнику и посыпьте сахарной пудрой!