Слойки с ванильным кремом и клубникой

50—60 Мин.

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!

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