



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

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!

