

Сердечка з листкового тіста з ванільним кремом і полуницями

— хв

Інгредієнти

= Kotányi Produkte

275 г	Свіжого листкового тіста
1	Яйце
1 ст.л.	Молока
100 мл	Вершків
150 г	Маскарпоне кімнатної температури
1 пакет	Ванільний цукор
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
100 г	Полуниці

Приготування

1. Розігрійте духовку до 200°C. Застеліть деко пергаментним папером. Збийте яйце з 1 ст. л. молока.
2. Розкачайте листкове тісто та виріжте сердечка діаметром 5 см. У половині з них зробіть отвір за допомогою меншої форми (3 см).
3. Змастіть цілі сердечка яєчною сумішшю, зверху покладіть сердечка з отвором. Знову змастіть верх яйцем і викладіть на деко. Випікайте 8-10 хвилин, поки тісто не підніметься і не стане золотистим. Дайте охолонути на решітці.
4. Для крему збийте вершки до м'яких піків. В іншій мисці збийте маскарпоне з ванільним цукром і цукровою пудрою з ваніллю Бурбон. Акуратно змішайте збиті вершки з маскарпоне, потім перекладіть крем у кондитерський мішок із насадкою-зірочкою.
5. Полуниці вимийте та наріжте. Наповніть сердечка ванільним кремом, викладіть зверху полуниці та посипте цукровою пудрою.