

Serduszka z ciasta francuskiego z kremem waniliowym i truskawkami

15—20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

275 g	Świeże ciasto francuskie
1 szt	Jajo
1 łyżka	Mleko
100 ml	Słodka śmietanka do ubijania schłodzona
150 g	Serek mascarpne o temperaturze pokojowej
1 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
100 g	Truskawki
	Cukier puder do dekoracji

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Blachę do pieczenia wyłóż papierem pergaminowym. Jajko roztrzep z 1 łyżką mleka.
2. Rozwałkuj ciasto francuskie i za pomocą 5-centymetrowej foremki w kształcie serca wytnij ciastka. W przypadku połowy serc użyj mniejszej foremki w kształcie serca o średnicy 3 cm i wytnij środek.
3. Posmaruj całe serca rozmąconym jajkiem i przykryj sercami z dziurką pośrodku. Wierzch posmaruj rozmąconym jajkiem i przełóż serca na blachę do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 8-10 minut lub do momentu, aż uzyskasz złoty kolor i puszystość. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i ostudź na metalowej kratce.
4. Następnie ubij śmietankę na szytwno. W drugiej misce wymieszaj mascarpone z cukrem waniliowym i pastą waniliową Bourbon. Delikatnie wymieszaj ubitą śmietanę z mascarpone, a następnie przełóż krem do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki.
5. Umyj i pokrój truskawki. Serca z ciasta francuskiego wypełnij kremem waniliowym, udekoruj truskawkami i posyp cukrem pudrem.