VALENTÍNSKE SRDCE

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

40 g	žľtka
80 g	kryštálový cukor
100 g	maslo
130 g	hladká múka
7 g	kypriaci prášok
štipka	soľ
300 g	smotana na šlahanie min. 33%
50 g	mascarpone
50 g	práškový cukor
štipka	vanilka
60 g	pistáciová pasta
štipka	pistácie
125 g	mix ovocia

Čas prípravy

60 minút

Náročnosť



Postup prípravy

Sablé breton

1. Vymiešaj žĺtka s cukrom, pridaj zmäknuté maslo.

2. Prisyp preosiate suché suroviny a vypracuj cesto.

3. Vyvaľkaj na hrúbku 1 cm.

4. Peč pri teplote 160 °C s ventilátorom cca 16 - 18 minút.

Mascarpone šlahačka

1. Všetky suroviny vyšlahaj do nadýchanej šlahačky.

Dokončenie

1. Šlahačku si daj do cukrárskeho vrecka s hladkou špičkou.

2. Pomocou troškou šlahačky prilep srdiečko na podložku.

3. Začni zdobiť šlahačkou, následne na stred daj pistáciovú pastu a dozdob ľubovoľným ovocím.

Bon appétit želá Natacha!

Videopostup nájdeš na mojom instagrame.

Použitý inventár: Tart v tvare srdca KIT TARTE RING AMORE od značky SILIKOMART

Kúpiš na www.pastrymarket.sk