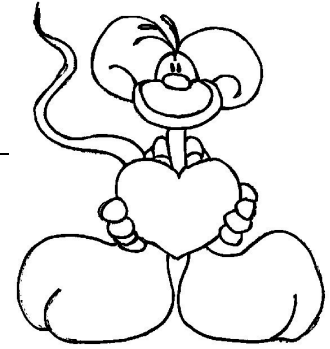


Blätterteigherzen

Für vier gefüllte und vier ungefüllte Herzen



250 g Blätterteig

2mm dick auswallen

8 Herzen mit der grossen Schablone ausschneiden und bei vier Herzen mit der kleinen Schablone ein Herzloch ausschneiden.

Die ganzen kleinen Herzen können mit Hagelzucker bestreut werden und so gebacken werden.

Boden dem Rand entlang sorgfältig mit Eiweiss bestreichen

Rand draufsetzen

Teigboden mit einer Gabel sehr dicht einstechen

Herzen kühl stellen

Backen:

- Rand mit **Eigelb** bestreichen, evtl. mit **Hagelzucker** bestreuen
- Bei 220 Grad ca. 15 min. backen
- Auf Kuchengitter auskühlen lassen

Füllung:

2.5 dl Rahm fest schlagen

1 EL Ricotta

1-2 EL Zucker

1 Vanillestängel ausschaben
alles zusammen verrühren

150 g Erdbeeren

in feine Stücke schneiden und mit der Füllung mischen

Garnieren:

- Füllung in einen Spritzsack mit grosser Tülle geben und in die ausgekühlten Blätterteigherzen spritzen
- Ein paar ganze Erdbeeren fächerartig darauf legen

Sofort servieren!!!

Tipp:

- um Zeit zu sparen kann ausgewallter Blätterteig verwendet werden
- Falls vorhanden mit Herzaustechformen arbeiten

Schablonen für Blätterteigherzen

