



„VALENTINS-HERZ“

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Portionen:

für 2 sich Liebende!

Zutaten:

- eine Rolle Blätterteig
- 100 g Obers
- 125 g Mascarpone
- 50 g Frischkäse
- 70 g Staubzucker

für die Deko:

frische Früchte, Zuckerstreusel, Schoko-Plättchen

Zubereitung:

- Den Blätterteig ausrollen und zwei Herzen ausstechen
- im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad bis zur gewünschten Bräune backen und danach auskühlen lassen
- Creme: Mascarpone, Frischkäse und Zucker verrühren, Obers steif schlagen und unterheben
- Creme in einen Spritzsack mit großer Lochtülle füllen
- das erste Herz mit Cremetupfen verzieren
- das zweite Blätterteigherz drauflegen und leicht andrücken und abermals mit der Creme verzieren
- Dekorieren mit Früchten, Zuckerstreusel oder Schokoplättchen

Fertig!

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen, guten Appetit
und Happy Valentin!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>

liebe Grüße

eure Gabi

food.tastic.eats

© KUGELGRUBER 2020