

# Leveles szívek

Kb. 6 darab



Könnyű

max. 20 perc

**Tésztához:**

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

**Kenéshez:**

némi víz

**Vaníliás krémhez:**

125 g vaníliás joghurt

125 g mascarpone krémsajt

30 g porcukor

1/2 db narancs leve

**Díszítéshez:**

némi porcukor

néhány bogyós gyümölcs

néhány mentalevél

A leveles tésztát kisimítjuk és a tészta feléből 6 db egyenként 9 cm átmérőjű szív formájú alapot szúrunk ki. A szíveket enyhén zsírozott sütőtepsibe fektetjük, és egy villával megszurkáljuk. A maradék tészta felét vízzel vékonyan megkenjük, majd összehajtjuk. Ebből a lapból is kiszúrunk 6 db, egyenként 9 cm átmérőjű szívet, melyek közepét is kiszúrjuk egy kisebb szív alakú kiszúróformával (6,5 cm). A szívalapokat megkenjük vízzel, majd a kiszúrt kereteket ráhelyezzük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük. Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

**Alsó és felső sütés: Kb. 200°C (előmelegítve)****Légkeveréses: Kb. 180°C (előmelegítve)****Gáz: 4-5. fokozat (200°C, előmelegítve)****Tepsi pozíciója: Középre****sütés: Kb. 14 - 16 Perc**

**Vaníliás krém:** A krémhez a hozzávalókat összekeverjük, és a kihűlt szíveket megtöltjük. A süteményt porcukorral hintjük, majd ízlés szerint bogyós gyümölccsel és mentalevéllel díszítjük.

## A Mesterkonyha tippje

- A kisebb kiszúrt szíveket kenjük meg vízzel, szórjuk meg jégcukorral és snackként tálalhatjuk.