

Srdce á la krémeš s ovocem

asi 24 porcí



Jednoduchý



do 50 Min.



Na těsto:

400 g listové těsto

Na krém:

500 ml mléko polotučné

2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker

70 g cukr

250 g jogurt bílý polotučný

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%

500 g směs lesní ovoce

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta listové těsto rozdělíme na poloviny. Z každé poloviny vyválíme plát 30 x 40 cm. Pláty nanese na vymazané plechy a na několika místech je propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pláty pečeme.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná: 170°C

Plynová trouba: stupeň 3

Doba pečení: asi 15 Min.

15 minut jeden plech.

- 2 Oba pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do hrnce polovinu mléka a přivedeme k varu. V druhé polovině mléka rozmícháme Zlaté klasy a cukr, nalijeme do vroucího mléka a asi 1 minutu povaříme. Odstavíme a necháme za občasného zamíchání zcela vychladnout. Poté přidáme jogurt a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 4 Z obou plátů ostrým nožem vykrojíme tvar srdce. Krémem naplníme cukrářský sáček a spodní plát naplníme krémem. Vrchní plát jemně přitlačíme a na povrchu dozdobíme zbylým krémem. Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky.
- 5 Na ozdobení v míse vyšleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na povrch moučnicku a stejnoměrně rozetřeme. Dozdobíme drobným ovocem.

Tip:

- Z hotového moučnicku můžeme vykrojit různá písmena nebo číslice.
- Aby byli tvary číslic, písmen nebo srdce stejné, doporučujeme vytvořit si z kartónu anebo tvrdšího papíru šablony a vykrajovat podle nich.