

Valentin-napi szív desszert



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

	g
Liszt BL 55	300
Víz	500
Cukor	20
Tojás	300
Só	10
Argenta General	200

KRÉM

	g
Classic Málna CL	20
Italmax	300
Topfil Málna 60%	150

DÍSZÍTÉS

	g
Porcukor	
Carat Decorcrem White	100

TECHNOLÓGIA

- Forraljuk fel a vizet a sóval, cukorral és margarinnal együtt. Adjuk hozzá az átszitált lisztet, majd jól reszteljük át. Ezután adagoljuk hozzá a tojásokat, amíg a tészta egyneművé nem válik. Készítsünk szív formákat nyomózsák segítségével. Végül mérettől függően 180°C-on 25-30 perc alatt süssük készre.
- Verjük fel az **Italmaxot** 70%-osra, majd keverjük hozzá a **Classic Málna CL-t** és a **Topfil Málnát**. A kész krémet töltsük nyomózsákba.
- A kész, kihűlt szíveket vágjuk ketté és az üreges részt töltsük meg az elkészült krémmel, majd helyezzük rá a szívek tetejét. Ízlés szerint díszítsük porcukorral, vagy használjunk **Carat Decorcrem White**-ot, amit olajbázisú festékkel tetszőleges színűre festhetünk.

