

Třípatrové srdce s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Světlé piškotové korpusy 2 ks
- Jahody 500 g
- Smetana ke šlehání 2.5 dl
- Lučina 150 g
- Mascarpone 150 g
- Moučkový cukr 100 g
- Nasekané nesolené pistácie 2 lžíce
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- Meduňka na ozdobení 1 snítka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z kartonu si připravíme 3 šablony ve tvaru srdce, od největšího po nejmenší, podle nichž vykrojíme z piškotových korpusů tři srdce. Jahody zbavíme lístků, omyjeme je a necháme oschnout. V míse vyšleháme lučinu s mascarpone a cukrem a do krému opatrně vmícháme dotuha ušlehanou smetanu. Tímto krémem potřeme největší srdce a rozložíme na něj část překrájených jahod. Položíme na ně střední srdce, opět ho potřeme krémem a poklademe jahodami a navrch položíme nejmenší srdce, které také potřeme zbylým krémem a ozdobíme jahodami. Na závěr srdce poprášíme moučkovým cukrem, posypeme pistáciemi a ozdobíme snítkou meduňky.