

Deser pełen miłości.

Dla mojego kochanego.

Chłopaka.

*Pavciu :**

Deser pełen miłości



Ciasto:

60g mąki

40g masła

pół łyżeczki proszku do pieczenia

jajko

2 łyżki mleka

kropelka aromatu cytrynowego

płaska łyżeczka barwnika czerwonego

Krem:

125g mascarpone

żółtko

łyżka cukru pudru

śmietan-fix Dr. Oetker

Składniki na ciasto zmiksować na gładką masę.

Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia i wylać ciasto.

Piec w 180st.C przez 10-15minut.

Zostawić do ostygnięcia, albo włożyć do lodówki na kilka minut
jeżeli chcemy deser przygotować szybko.

Przygotować krem, miksując żółtko z cukrem pudrem.

Dodać mascarpone ze śmietan fixem i na wolnych obrotach
miksować chwilę, a potem wymieszać łyżką.

Z ciasta wyciąć foremką serduszko, a resztę pokruszyć.

Nakładać do pucharków na zmianę pokruszone ciasto i masę, a na
wierzchu ułożyć serduszko.

