לבבות שוקולד קרם וניל ופיסטוק

רכיבים

- גרם בצק עלים (לא מרודד) מופשר לפי הוראות היצרן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה (500 מ"ל)
- כפות סוכר לבן
- כפות חלב
- ביצה טרופה
- כפיות ממרח שוקולד
- גרם פיסטוק קצוץ
- תות שדה

הכנה

1. בעזרת קורצן לב, קורצים לבבות גדולים. שמים לב שלא מבזבזים שאריות בצק (קורצים לב ישר, הפוך, ישר וכו').
2. מניחים את הלבבות על גבי נייר אפייה במרווחים קלים.
3. בעזרת קורצן לב טיפה יותר קטן, קורצים על גבי הלבבות הקיימים עוד לב ליצירת שוליים.
4. מברישים בביצה.
5. אופים בתנור שחומם מראש על 190 מעלות טורבו כ-15 דקות עד להזהבה יפה מאוד. מוציאים מן התנור ומצננים לחלוטין.
6. להכנת הקצפת: מקציפים את השמנת המתוקה, פודינג וניל, 4 כפות חלב ו-2 כפות סוכר, עד לקבלת קצפת יציבה וחלקה.
7. להרכבה: בעזרת סכין עוברים עם הלב הפנימי, ובעדינות דוחפים את הבצק כלפי מטה, כך שבעצם נוצר לנו חור בצורת לב.
8. מניחים בכל לב 1 כפית ממרח שוקולד, מפזרים מעליו מעט פיסטוק קצוץ.
9. מזלפים קצפת בצורת לב, מניחים חצי תות בחצי לב ובחציו השיני מפזרים פיסטוקים.שומרים במקרר.

25 דקות

15 15