


Tortine di pasta sfoglia a forma di cuore

circa 18 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****stampini a forma di cuore (Ø 9 cm e Ø 6,5 cm):****sac à poche:****Impasto:**

circa 900 g di pasta sfoglia stesa a rettangolo

Ripieno:250 g di mascarpone
1 busta di Crème Fix Vaniglia Dr. Oetker
5 dl di latte**Decorazione:**lamponi
fragole
mirtilli
foglie di menta
di zucchero a velo**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare i stampini a forma di cuore (Ø 9 cm e Ø 6,5 cm) e un sac à poche.

2 Impasto:

Ritagliare 36 cuori con lo stampino grande. Utilizzando la forchetta, bucherellare più volte 18 dei cuoricini e spennellarli leggermente con dell'acqua. Ritagliare il centro dei 18 cuoricini rimanenti con lo stampino piccolo. Sovrapporre i bordi a cuore ai cuoricini interi. Riporre in frigorifero per una notte. Se si ha bisogno di fare velocemente, coprire e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. In questo modo si eviterà che l'impasto si sbricioli.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C**

Cuocere i cuori per ca. 15 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**



Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

3 Per il ripieno:

Mescolare il mascarpone fino a ottenere un composto liscio. Preparare la Crème Fix seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e unire al mascarpone. Montare con lo sbattitore fino a ottenere una consistenza cremosa.

Versare il composto in un sac à poche e farcirvi i cuori.

4 Decorazione:

Decorare le tortine con frutti di bosco e foglie di menta e cospargere di zucchero a velo.

Consiglio

- Spennellare i cuoricini più piccoli con l'acqua, cospargerli con granella di zucchero e cuocere in forno assieme alle tortine.

