

# Srdce á la krémeš s ovocem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 50 minut



## Přísady::

### Na těsto:

400 g listové těsto

### Na krém:

500 ml mléko polotučné  
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
70 g cukr  
250 g jogurt bílý polotučný

### Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
500 g směs lesní ovoce

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček se zdobící trubičkou  
(Ø 1 cm)

- 1 Na přípravu těsta listové těsto rozdělíme na poloviny. Z každé poloviny vyválíme plát 30 x 40 cm. Pláty nanese na vymazané plechy a na několika místech je propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pláty pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Oba pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do hrnce polovinu mléka a přivedeme k varu. V druhé polovině mléka rozmícháme Zlaté klasy a cukr, nalijeme do vroucího mléka a asi 1 minutu povaříme. Odstavíme a necháme za občasného zamíchání zcela vychladnout. Poté přidáme jogurt a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 4 Z obou plátů ostrým nožem vykrojíme tvar srdce. Krémem naplníme cukrářský sáček a spodní plát naplníme krémem. Vrchní plát jemně přitlačíme a na povrchu dozdobíme zbylým krémem. Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky.
- 5 Na ozdobení v míse vyšleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na povrch moučniku a stejnoměrně rozetřeme. Dozdobíme drobným ovocem.



Tip:

- Z listového těsta můžeme vykrojit různá písmena nebo číslice.
- Aby byli tvary číslic, písmen nebo srdce stejné, doporučujeme vytvořit si z kartónu anebo tvrdšího papíru šablony a vykrajovat podle nich.

