

Ciastka Afrodyty

Składnik na spód:

- 1 szt. ciasta francuskiego (275 g)

Składniki na krem:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 70 g cukru pudru

Dodatkowo:

- 200 g truskawek lub innych owoców
- czekolada mleczna lub deserowa

Wykonanie:

Spód ciasteczek

Opakowanie ciasta francuskiego rozwijamy np. na stole. Dzielimy nożem wzdłuż na połowę, a następnie w poprzek na prostokąty. W ten sposób wyszło nam 14 prostokątów, o wymiarach 6 x 13 cm. Ciastka przekładamy do blaszki z piekarnika, wyłożonej papierem do pieczenia. Na blaszce ciastka układamy w pewnych odstępach. Następnie nakłuwamy je widelcem po całej powierzchni.

Blaszkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 15 minut. W połowie pieczenia otwieramy piekarnik i jeszcze raz nakłuwamy ciastka, żeby zeszło powietrze i nie zrobiły nam się poduszczeni. Po upieczeniu blaszkę wyciągamy z piekarnika i studzimy ciasteczka na kratce.

U mnie nie zmieściły się wszystkie ciastka na jedną blaszkę, więc proces pieczenia musiałam powtórzyć.

Krem śmietanowy

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i nadal mieszamy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i wszystko razem ubijamy, na sztywno.

Krem przekładamy do rękawa cukierniczego, z tytką w kształcie gwiazdki. Jeśli ktoś nie posiada rękawa cukierniczego krem może nałożyć przy pomocy łyżeczki.

Krem nakładamy na każde ciasteczko. Ja nałożyłam w kształcie zygzaka, daje to fajny efekt wizualny.



Na każde ciasteczko nakładamy trzy plasterki truskawki. Ja plasterki przecinałam jeszcze na połowę, ponieważ były dosyć duże.

Na ciasteczka ścieramy czekoladę, na drobnej tarce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

