

Inimioare dulci cu mascarpone si visine



Aceste inimioare dulci cu mascarpone si visine sunt pentru cei mai iubiti barbati (unu-n devenire ☐) din viata mea: Bogdi si Cipi!!!!

Pentru Bogdi, de ziua copiilor, iar pentru Cipi, de ziua lui, fiindca e nascut chiar in 1 iunie!!! Vesnic tanar! ☐

Daca vreti sa ii surprindeti si voi pe cei dragi cu o surpriza dulce, poate cu un tort in forma de inimioara, va pun la indemana intreaga mea colectie de [retete-inimioara](#) :))

Ingrediente pentru 6 portii

Pentru aluat:

- 3 oua
- 100 g zahar
- 3 linguri suc de portocale
- 1 praf de sare
- 150 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt

Pentru crema:

- 250 g mascarpone
- coaja rasa si sucul de la o lamaie

- 50 g zahar
- 200 ml frisca batuta
- visine din compot (borcan 720 ml)

In plus:

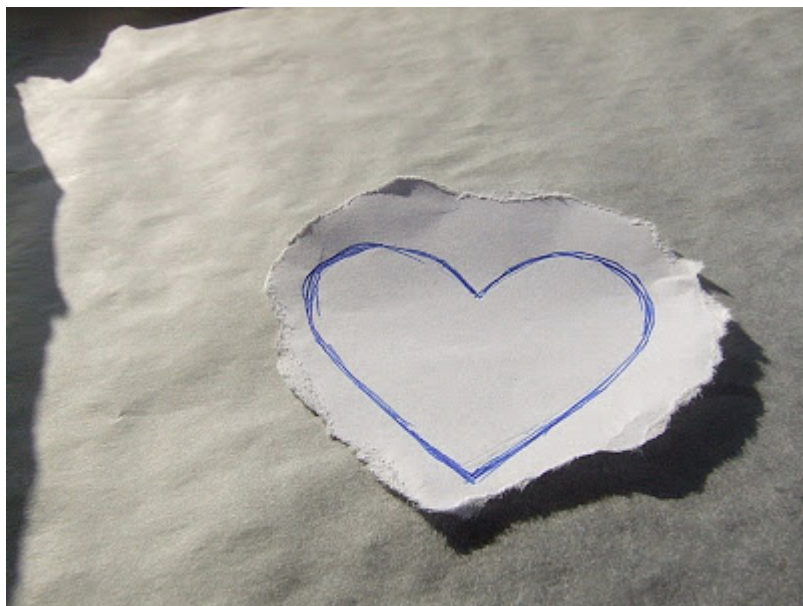
- 3 linguri zahar pudra

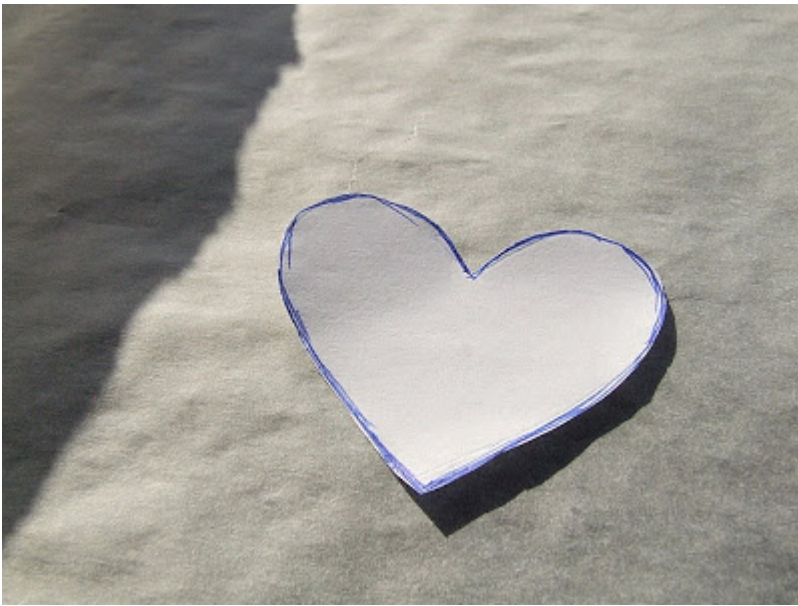
Mod de preparare:

Cu ajutorul unui sablon, se deseneaza pe hartia de copt 12 inimioare. Eu la desen ma prezint jalnic ☹ , doar oameni din aia „din bete” stiu sa fac, haha, care stau in fata unei case si deasupra e soarele, cu mii de raze...

...si nori stiu, pardon! :)))

Asta e „sablonul” meu:





Pana la urma, mai de rusine (erau copii langa mine ☹), mai din greseala, am reusit sa mesteresc niste inimioare blajine:



Buuun, si-acum sa continuam...

Ouale se bat spuma cu zahar, sare si suc de portocale pentru cca. 5 minute:



Sa puneti doar 3 linguri de suc pentru ca altfel o ia la vale aluatul si nu mai reusiti sa faceti nici o inimioara, cum am patit eu :) ...prima tura a iesit rulada, spre bucuria copiilor (pun pozele la sfarsit)

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern impreuna deasupra compozitiei de oua:



Compozitia se transfera intr-un sprit de ornat si se umplu inimioarele desenate cu aluat:



Se coc cca. 10 minute (eu le-am tinut mai mult si s-au cam rumenit):



Se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca pe un gratar:



Eu fiindca am desenat inimioarele cam mici, am mai ramas cu aluat cat pentru un muffins mare :)) ...pe care l-am copt separat...

Pentru crema, se lasa sa se scurga compotul de visine. Se amesteca mascarpone cu coaja de lamaie, suc de lamaie si zahar:



Se inglobeaza frisca batuta si se pregatesc inimioarele:



Crema se aseaza pe 6 inimioare; se aseaza deasupra visine din compot:



Se acopera cu celelalte inimioare, sub forma de sandwich:



Se pudreaza cu zahar:



Cele 2 inimioare din poza de mai jos sunt pentru iubirii mei!!!! ☐
Le-am „asortat” cu visine din pomisorul nostru, din gradina:



Dar si voua va ofer, cu mare drag, o inimioara dulce!!!



...iar doamnelor si domnisoarelor ce ma viziteaza, le ofer o floare din „buketul” primit de ziua mea, zi pe care am „sarbatorit-o” in familie, in 30 mai ☐



P.S. Am uitat sa va arat rulada rezultata din esecul cu prima tura de inimioare ☐

A fost tare curgator aluatul, cu doar 120 g faina, cum zicea initial reteta, asa ca am intins toata compositia in tava de aragaz (nu s-a „umplut” in intregime) si a rezultat o rulada nemaipomenita, pe care am umplut-o cu gem de caise si mascarpone+zahar praf+frisca... iar langa am avut un bol cu ciocolata alba, topita, pe care as fi vrut s-o torn deasupra dar din cauza de

copii pofticiosi am folosit-o pe post de „dip” □
Foooarte buna!!!

