

Number cake w kształcie serca



Potrzebne narzędzia*:

- regulowana forma w kształcie serca
- wykrawaczka w kształcie serca z tego zestawu
- wałek do ciasta (np. taki)
- papier do pieczenia
- rękaw cukierniczy (używam silikonowego)
- tyłka z okrągłym otworem (użyłam tyłki 1A)
- mikser
- waga kuchenna (np. taka)

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Number cake w kształcie serca



Potrzebne składniki (na 2 torciki po 4-6 porcji każdy):

Krucze ciasto:

400 g mąki pszennej

100 g mąki migdałowej (kupuję gotową, ale możesz również sama zmielić migdały, pamiętaj tylko żeby były bez skórki)

100 g cukru pudru

250 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę

1 całe jajko

1 żółtko

łyżeczka ekstraktu z wanilii (możesz kupić jednak ja wolę go przygotować samodzielnie)

szczypta soli

Krem waniliowy:

400 g

500 g śmietany kremówki 30%

80 g cukru pudru

ziarenka wydrążone z jednej laski wanilii

Do dekoracji możesz wykorzystać:

malutkie beziki (beza szwajcarska z przepisu na [beziki sułtańskie](#) nada się idealnie)

makaroniki (przygotowałam [makaroniki na bezie francuskiej](#) z przepisu Akademii Tortu)

świeże owoce (wybierz drobne owoce tj. truskawki, maliny, borówki itp.)

kwiaty (końcówkę każdego kwiatu zabezpiecz folią spożywczą)

[mini tabliczki czekolady](#)

puder z liofilizowanych owoców (aby go przygotować, wystarczy zmielić liofilizowane owoce w młynku)

kolorowe posypki

Number cake w kształcie serca



Opis przygotowania:

Krucze ciasto:

1. Mąkę pszenną, mąkę migdałową, cukier puder i masło umieść w misie miksera i zagnieć kruszonkę.
2. Dodaj żółtko, całe jajko i ekstrakt z wanilii. Wymieszaj ciasto na jednolitą masę.
3. Ciasto podziel dwie kule i schłódź w lodówce przez godzinę.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 3 – 4 mm.
5. Wytnij kształt serca i ciasto schłódź w lodówce przez 30 minut.
6. Ciasto nakłuj widelcem i piecz w temperaturze 180° C przez około 12 minut.

Krem waniliowy:

1. Wszystkie składniki ubij do powstania sztywnego kremu.

Składanie deseru

1. Krem przełóż do rękawa cukierniczego i wyciśnij na pierwszy kruchy blat.
2. Na górę połóż drugie serce i szprycuj kolejną porcją kremu.
3. Torcik schłódź w lodówce przez około 4 godziny.
4. Udekoruj dopiero przed podaniem.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)