**Silikonová pečicí forma na mini dezerty Silikomart Mini Dot 6ks**

***Pistáciová, vanilková a jahodová srdíčka***

**SLOŽENÍ**

Pistáciový finančník

60 g (4 Tbs) máslo

2 vaječné bílky

60 g (5 Tbs) cukr

2 ts pistáciové pasty

40 g (5 Tbs) mouky

80 g (1 hrnek) mandlová mouka

Jahodová vložka

250 g (1 + 1/2 šálku) jahod

100 g (1/2 šálku) cukru

Šťáva z poloviny citronu

Pistáciová křehká

30 g (8 ts) bílá čokoláda

25 g (1/2 šálku) oplatky

20 g (4 ts) pistáciová pasta

15 g (2 lžíce) pistáciové mouky

Vanilková pěna

500 g (3 šálky) bílé čokolády

2 želatinové pláty

2 žloutky

25 g (6 l) cukru

130 g (1/2 šálku) mléka

600 g (3 + 1/3 šálku) celý krém (150 g + 450 g)

2 vanilkové lusky

Dekorace

1 Stříkací láhev bílého sametového spreje od Silikomart

1 balení červené Melts od Silikomart

**POSTUP**

Pistáciový finančník

V malém hrnci rozpustíme máslo dozlatova. Poté přidejte cukr, pistáciovou pastu, mouku a mandlovou mouku do hladka. Z bílků vyšleháme tuhý tuk a přidáme je ke směsi. Nalijte ji na silikonovou podložku a pečte 12 minut v předehřáté troubě na 180 ° C (356 ° F). Vyřízněte malá srdce (ze sušenky) o něco menší velikosti, než je základna dutin formy CUORICINO.

Jahodová vložka

V malém hrnci vařte jahody, cukr a citronovou šťávu. Když se vaří, odstraňte z plamene. Nalijte na plech (nebo do půlkulové formy - ø 30 mm) a vložte na 1 hodinu do mrazničky. Ve středu želatiny vyřízněte malá srdce o něco menší velikosti, než jsou dutiny formy CUORICINO.

Pistáciové křehké oplatky.

Tavte bílou čokoládu a pistáciovou pastu v mikrovlnné troubě po dobu 30 sekund, poté ji dobře promíchejte (v případě potřeby vložte do mikrovlnné trouby ještě na 30 sekund). Do směsi přidejte pistáciovou mouku a rozpadlé oplatky. Rozložte na finanční sušenku na tloušťku 5 mm a zmrazte 30 minut.

Intenzivní vanilková pěna

Rozpusťte bílou čokoládu v lázni marin nebo v mikrovlnné troubě. Kromě toho připravte krémovou anglaise vařením vaječných žloutků, mléka, 150 g (2/3 šálku) smetany, cukru, 2 nasekaných vanilkových bobů a želatiny na 82 ° C (180 ° F). Creme anglaise nalijte třikrát na rozpuštěnou čokoládu a promíchejte. Špachtlí postupně přidávejte 450 g (2 + 1/2 šálků) šlehačky.

Sestavení

Naplňte dutiny formy na 2/3 vanilkovou pěnou, nalijte jahodovou vložku do středu a poté financujte křehkou stranou k vložce. Dokončete pěnou. Zmrazte po dobu 8 hodin.

Dekorace

Zahřejte bílý sametový sprej po dobu 5 minut v lázni a důkladně jej protřepejte, než jej nastříkáte na nezformovaný dezert (dobře zmrazený). Ozdobte roztavenou červenou taveninou. Před podáváním nechejte dezert rozmrazovat 4 hodiny.