|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\DSCF5999.jpg | **Ингредиенты:**   * Сыр маскарпоне 100 г * Вишня свежая, мороженная или конвервированная – 50 г * Миндальный орех - 50 г * Сахарная пудра (пакетик) * Слоеное тесто (пластины) * Молоко – 50 мл * Клубничный джем (варенье) – 1,5-2 ст. ложки * Мяты несколько веточек * Плитка черного шоколада * Сахар 100 г * Уксус – 20 г * Вода 40 г * Ванильный сахар 1 г * Формы для выдавливания теста – сердечки или др. |

***Тесто***

Разогреваем духовку до нужной температуры выпечки теста (указано на упаковке) – 180-220 С. Выдавливаем тесто формой и выкладываем печь на пергамент мин 15-20

***Крем***

Пока печется тесто, выкладываем в миску сыр маскарпоне, добавляем ванильный сахар и клубничный джем, разминаем. Добавляем в массу несколько мелко нарезанных листков свежей мяты и 1 чайную ложку тертого шоколада.

***Глазурь***

В кастрюле на водяной бане растапливаем вместе с молоком плитку шоколада.

***Вишня***

Вишню свежую или размороженную выкладываем на сковороду, добавляем немного ванильного сахара, 1чайную ложку обычного сахара, можно по желанию добавить немного коньяка и немного томим на сковороде -5 мин.

Для декора можно сделать карамельное кружево – из сахара и уксуса.

Ингредиенты смешать в небольшой кастрюле (сотейнике), выпаривать до полного растворения сахара и до состояния густого сиропа. Дать немного остыть. С помощью ложки плавными хаотичными движениями разлить на пергамент сироп. Когда он застынет снять сладкую паутину с бумаги и придать нужную форму и размер:

Остывшее тесто разрезаем на половинки, перекладываем кремом, предварительно сделав небольшое углубление внутри и положив туда клубничку из джема, сверху накрываем второй половинкой, поливаем теплым шоколадом, сверху вишни, посыпаем тертым миндалем и сахарной пудрой. Райское удовольствие готово!