

Чудесное пирожное «Белочка»



Чудесное пирожное «Белочка»

Вкусный маленький тортик.

Предлагать сегодня рецепт пирожного, когда такой ассортимент в магазинах, дело конечно может быть не совсем благодарное. Но всё таки я рискну, по тому что домашняя выпечка есть домашняя. Давайте всё таки отправимся на кухню и займёмся делом.

Продукты:

Яйца – 2 шт.

Сахар – 125 г

Темный изюм перекрученный через мясорубку – 100 г

Молоко – 125 мл

Сода гашеная уксусом – 1 ч.л.

Мука – 130-140 г

Крем:

Сгущеное молоко – 1/2 банки

Жирные сливки – 250 мл

Молотый фундук(по желанию)

Приготовление:

1. Отделить белки от желтков. Взбить белки с половиной сахара. Взбить желтки с остальным сахаром.
2. Добавить молоко, изюм, соду на маленьких оборотах, муку и осторожно ввести белки, перемешивая снизу вверх.
3. Форму застелить пергаментом (у меня 17x25). Вылить тесто.
4. Печь при 180 до зарумянивания (30 мин)
5. Остудить и разрезать на 2 коржа
6. Взбить сливки, ввести сгущенку. Намазать корж кремом, присыпать орехами. Положить второй корж.
7. Намазать кремом, присыпать орехами. Убрать в холодильник. Нарезать на пирожные.