

Кростата с кремом из йогурта и ягодами

Ингредиенты

Для коржа

- Мука - 200 г
- Сливочное масло - 170 г
- Миндаль - 100 г
- Лимон - 1 шт.
- Сахар - 30 г
- Яйцо - 1 шт.
- Соль - 1/2 ч. л.
- Вода - по вкусу

Для крема

- Сахарная пудра - 150 г
- Ваниль - 1 стручок
- Лимон - 1 шт.
- Клубника - по вкусу
- Йогурт - 300 мл
- Сливки - 200 мл
- Желатин - 12 г



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Миндаль измельчите в блендере в муку. Очень холодное масло нарежьте на кубики или натрите на терке (терку и нож предварительно отправьте в морозилку, чтобы при работе масло не нагрелось). Цедру лимона натрите на мелкой терке.

2

Муку смешайте с лимонной цедрой и сахаром, затем добавьте масло и вымесите тесто в комбайне со специальной насадкой. Не переставая взбивать, добавьте желток и немного ледяной воды, тесто должно остаться рассыпчатым, но держать форму. Скатайте тесто в шар, заверните в пленку и уберите в холодильник на полчаса.

3

Для крема цедру второго лимона натрите на мелкой терке. Соедините йогурт, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар (или зернышки ванили) и дайте постоять, чтобы сахар полностью растворился.

4

В небольшой кастрюле 50 мл нежирных сливок доведите до кипения, сразу же снимите с огня, добавьте предварительно замоченный желатин и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков.

5

Влейте сливки с желатином в йогурт, перемешайте. В оставшиеся сливки добавьте 50 г сахарной пудры и взбейте венчиком в воздушную массу. Вмешайте взбитые сливки в йогурт и отправьте крем в холодильник.

6

Разогрейте духовку до 190 С.

7

Раскатайте охлажденное тесто между двумя листами воценой бумаги в довольно тонкий пласт. Снимите верхний лист бумаги, а тесто вместе с бумажной подложкой уложите в форму и хорошо прижмите к бортикам. Часто наколите корж вилкой.

8

Выпекайте корж в духовке 15-20 минут до золотистого цвета. Затем полностью остудите.

9

Выложите крем на корж, украсьте ягодами и отправьте в холодильник. Подавайте сразу же, как только достали.

Приятного вам аппетита :)