

Шоколадное печенье с итальянской меренгой

Ингредиенты

- Белки - 2 шт
- Вода - 50 г
- Какао-порошок - 30 г
- Лимон - 1/2 ч.л
- Мука - 150 г
- Сахар - 200 г
- Сливочное масло - 125 г
- Яйцо - 1 шт



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Приготовьте мягкое тесто для печенья. Для этого необходимо 100 г сливочного масла из холодильника смешать с мукой и 30 г какао-порошка, добавить яйцо и вымесить тесто. На данном этапе я намеренно не добавляла сахар, так как получается сладкая меренга и карамель, а пресное тесто как бы балансирует эту сладость. Но вы можете добавить немного сахарной пудры. Уберите тесто в холодильник минут на 20.

2

Достаньте тесто и раскатайте его толщиной в 5 мм. Вы можете использовать имеющий трафарет для печенья (я использовала сердца и силиконовые формы для маффинов) или распределите тесто по формочкам для кексов/маффинов и у нас получатся корзиночки.

3

Нагрейте духовку до 180 г и выпекайте печенье около 15 минут. Достаньте его из духовки и дайте остыть.

4

Далее необходимо приготовить меренгу. Залейте 150 г сахара 50 г воды, нагревайте на среднем огне, при помешивании доведите до полного растворения сахара. Доведите до кипения. Кастрюлька должна быть с тонким дном, чтобы как только температура достигнет 120 градусов, отставив с конфорки или выключив огонь, можно было сразу прекратить кипение сиропа. В среднем уваривание сиропа занимает 5 минут.

5

Пока варится сироп, взбейте белки в крепкую пену. Тонкой струйкой, не прекращая взбивать белки, влейте кипящий сироп. Добавив несколько капель лимонного сока, взбивайте еще пару минут. Готовую массу переложите в конвертик с насадкой и покройте ей печенье. Уберите в холодильник минут на 20.

6

Далее готовим карамельный соус. Для этого 25 г сливочного масла, 50 г сахара и 1 ч.л какао-порошка увариваем на среднем огне до густоты. Даем остыть.

7

Покрываем карамелью печенье с меренгой и снова убираем в холодильник до подачи (меренгу можно просто обмакивать в карамель, так как правильно приготовленная меренга упругая и не теряет форму).

Приятного вам аппетита :)