

Клубнично-сливочные пирожные

Ингредиенты

- Сливочное масло - 115 г (комнатной температуры)
- Сахарная пудра - 180 г
- Мука - 190 г
- Разрыхлитель - 1 ст.л
- Молоко - 100 мл (комнатной температуры)
- Яйцо - 2 шт
- Ваниль - (можно заменить ванильным сахаром)
- Соль - щепотка

для крема

- Сыр Маскарпоне - 250 г
- Сахарная пудра - 80 г
- Сливки - 200-300 мл
- Ваниль -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Разогреть духовку до 180 С. Подготовить форму, смазать маслом и посыпать мукой. Масло взбить с сахарной пудрой и ванилином до пышности (минут 5) добавить по одному яйцу, хорошо взбивая. Муку просеять и смешать с солью и разрыхлителем. Добавить 1/3 в тесто и перемешать миксером. Добавить 1/2 молока и перемешать, ещё 1/3 муки и перемешать. Так добавить оставшееся молоко и муку и хорошо взбить. Тесто можно испечь в 1 форме и разрезать или в 2 формах и собрать пирожные.

2

Выпекать от 20 (если вы разделили тесто) до 40-50 минут. Готовность проверить зубочисткой, она должна выйти из центра бисквита сухой.

3

Маскарпоне и сливки должны быть из холодильника. Маскарпоне взбить с сахарной пудрой и ванилином. И порциями добавлять сливки (где-то по 50 мл) постоянно хорошо взбивая. Таким образом крем будет становиться пышнее и воздушнее.

4

Для украшения клубника и голубика, либо любые другие ягоды. Собрать квадратный торт, прослаивая бисквит кремом и ягодами. Сверху отсадить крем из кондитерского мешка, дать схватиться и разрезать на пирожные. Украсить ягодами.

Приятного вам аппетита :)