

Пирожные из блинчиков и яблок

Ингредиенты

Яблоко - крупное сладкое 3 шт

для блинов:

Пшеничная мука - 200 г
Крахмал - кукурузный или картофельный 50 г
Разрыхлитель - 1/4 пакетика
Молоко - 500 мл
Яйцо - 2 шт
Соль - 1 ч.л
Сахар - 80 г
Растительное масло - 5 ст.л
Сливочное масло - растопленное 100 г

для сахарного сиропа:

Вода - 200 мл
Сахар - 200 г
Имбирь - 60 г

для безе:

Белки - 40 г (1 крупное яйцо)
Сахар - 50 г
Сок - лимонный 1 ч.л



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Для сиропа смешайте воду, сахар и крупно рубленый имбирь. Варите на сильном огне, не мешая, 5-7 минут до полного растворения сахара.

2

Удалите из яблок середину. Нарежьте яблоки ломтиками толщиной 2–3 мм и поместите в сахарный сироп.

3

Смешайте муку, крахмал, разрыхлитель, просейте через сито. Смешайте в сотейнике молоко, яйца, соль и сахар. Постоянно помешивая, всыпьте мучную смесь. Тесто должно получиться однородным и без комочков.

4

Обжаривайте тонкие блинчики на растительном масле на среднем огне на разогретой сковороде с двух сторон. Готовые блины перекладывайте на тарелку и смазывайте сливочным маслом. Дайте блинам остыть.

5

Вырежьте из блинов с помощью стакана или кондитерского кольца кружочки диаметром 7–10 см. На застеленный пергаментом противень выкладывайте по очереди блины и кусочки яблок друг на друга так, чтобы получилось четыре башенки. Смажьте каждую сливочным маслом.

6

Разогрейте духовку до 220 °С.

7

Взбейте белки миксером в легкую пену. Не переставая взбивать, уменьшите скорость и всыпайте сахар небольшими порциями. Вновь увеличьте скорость и взбивайте белок до полного растворения сахара. Добавьте лимонный сок и перемешайте.

8

Выложите безе на блинные пирожные в виде шапочек. Запекайте в разогретой духовке 5 минут. Подавайте теплыми или холодными.

ХЛЕБ*СОЛЬ

простые
решения
•
легкие
рецепты

Приятного вам аппетита :)