



ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ СО СЛИВКАМИ

На 4 порции

Для печенья:

300г муки • 125г размягченного сливочного масла • 130г тростникового сахара • 1 яйцо • 1ч.л. корицы • 1ст.л. молотого имбиря

Для начинки:

100мл молока Parmalat • 350мл сливок Parmalat 35% • 15г замоченного желатина в пластинках • 1 палочка ванили • 80г сахара.

1 Соедините все ингредиенты для печенья в глубокой миске и вымесите однородное песочное тесто, раскатайте его между двумя листами пергамента и вырежьте из него печенье в виде зайцев при помощи специальной формочки или трафарета.

2 Выпекайте печенье при 180С в духовке 15-17 минут до золотистого цвета, охладите.

3 Приготовьте крем. Стручок ванили разрежьте вдоль на 2 части, выскребите семена и добавьте в молоко вместе со стручком. Прогрейте молоко, но не доводите до кипения, добавьте замоченный желатин, перемешайте до полного растворения, процедите и охладите до комнатной температуры, чтобы молоко чуть загустело. Взбейте сливки с сахаром в густую воздушную массу и соедините аккуратно с густым молоком, уберите крем в холодильник для застывания.

4 На остывшие печенья нанесите крем с ванилью, сверху накройте вторым печеньем и вновь уберите печенье в холодильник на 1-2 часа. Подавайте печенье с какао, ягодами или взбитыми сливками.



*Висна Pasqua! **



*Счастливой пасхи!



ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ СО СЛИВКАМИ

На 4 порции

Для печенья:

300г муки • 125г размягченного сливочного масла • 130г тростникового сахара • 1 яйцо • 1ч.л. корицы • 1ст.л. молотого имбиря

Для начинки:

100мл молока Parmalat • 350мл сливок Parmalat 35% • 15г замоченного желатина в пластинках • 1 палочка ванили • 80г сахара.

1 Соедините все ингредиенты для печенья в глубокой миске и вымесите однородное песочное тесто, раскатайте его между двумя листами пергамента и вырежьте из него печенье в виде зайцев при помощи специальной формочки или трафарета.

2 Выпекайте печенье при 180С в духовке 15-17 минут до золотистого цвета, охладите.

3 Приготовьте крем. Стручок ванили разрежьте вдоль на 2 части, выскребите семена и добавьте в молоко вместе со стручком. Прогрейте молоко, но не доводите до кипения, добавьте замоченный желатин, перемешайте до полного растворения, процедите и охладите до комнатной температуры, чтобы молоко чуть загустело. Взбейте сливки с сахаром в густую воздушную массу и соедините аккуратно с густым молоком, уберите крем в холодильник для застывания.

4 На остывшие печенья нанесите крем с ванилью, сверху накройте вторым печеньем и вновь уберите печенье в холодильник на 1-2 часа. Подавайте печенье с какао, ягодами или взбитыми сливками.



*Всена Pasqua! **



*Счастливой пасхи!

РЕКЛАМА