

Корзиночки со сладкой начинкой(для фуршета)

Автор: Jaxa

09.01.2011 05:51 -



Время приготовления: до 30 мин Калорийность: 132 ккал на 1 порцию белки - 3 г, жиры - 7 г, углеводы - 14 г

Требуемые ингредиенты

Порций: 40

- готовые корзиночки 40 шт

Для марципановой начинки:

- сахарная пудра 200 г
- миндаль 200 г
- белок яичный 1 шт
- ликер 1 ч. л.
- лимонный сок несколько капель
- консервированные персики 4 шт
- клюква 50 г
- сахар 1 ст. л.

Для шоколадно-апельсиновой начинки:

- сливки жирностью 35% 100 мл
- горький шоколад 150 г
- цукаты 150 г
- цедра 0,5 апельсина
- сахарная пудра 5 ст. л.

Корзиночки со сладкой начинкой(для фуршета)

Автор: Jaxa

09.01.2011 05:51 -

1.шаг Приготовить марципановую массу. Миндаль опустить в кипящую воду на 4 мин., затем отбросить на дуршлаг и снять кожицу. Обжарить ядра, постоянно помешивая, на сухой сковороде, 3 мин. Затем измельчить в муку.

шаг 2

Взбить белок с сахарной пудрой, лимонным соком и ликером. Перемешать с орехами.

шаг 3

Полученную массу переложить в блендер и взбить до однородной пасты.

шаг 4

Персики вынуть из банки, обсушить на салфетке и нарезать на тонкие дольки. Клюкву промыть, обсушить на салфетке и присыпать сахаром. Наполнить марципановой массой половину корзинок. Сверху положить дольки персика и украсить ягодами клюквы.

шаг 5

Приготовить шоколадно-апельсиновую начинку. Сливки взбить до густой пены. Шоколад натереть на крупной терке. Цукаты нарезать ножом. В миске соединить взбитые сливки, две трети натертого шоколада и апельсиновой цедры, цукаты и сахарную пудру.

шаг 6

Все тщательно перемешать и разложить по оставшимся корзиночкам. Сверху посыпать тертым шоколадом и цедрой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}