

Суфле из кураги с ромом и кремом англес в корзиночках из песочного теста

Автор: Jaxa

01.03.2011 05:50 -



Шедевр французского кухня.

Требуемые ингредиенты На 8 порций:

Для суфле.

- 230 гр кураги
- 375 мл.воды
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст.л. лимонного сока
- 2 ст.л. рома
- 5 белков
- 45 гр сахара
- щепотка соли

Для корзинки

- 200 гр сливочного масла
- 300 гр муки
- 2 желтка

Для крема англес

- 3 желтка
- 300 мл молока или сливок
- 3 ст.л. сахара

Суфле из кураги с ромом и кремом англес в корзиночках из песочного теста

Автор: Jaxa

01.03.2011 05:50 -

- 1 ст.л. рома
- 1 ч.л. ванильного концентрата

- 1.Залить курагу водой, добавить сахар и варить на маленьком огне 20 минут.
- 2.Охладить курагу в течении 30 минут, превратить в пюре с помощью блендера или процессора, добавить ром и лимонный сок, охладить.
Рекомендуется для большей гладкости и воздушности пюре протереть через сито.
- 3.Приготовить тесто сабле, испечь корзиночки, охладить.
- 4.Сварить крем англес, охладить.
5. Белки в сахаре взбить до жестких, но не сухих пиков .
- 6.Вмешать 14 часть белков в пюре, затем оставшиеся белки. Действовать методом "складывания" .
- 7.Выложить суфле в корзиночки, печь 20 минут при 190С.
- 8.У готового суфле раскрыть серединку 2 вилками.
Влить крем и немедленно подавать.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}