

Сладкие персики(пирожное)

Автор: Жаха

04.12.2010 19:40 -



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты Тесто:

- Масло сливочное или маргарин - 60 гр
- Сметана 15-20 % - 3 ст.л
- Сахар - 200 гр
- Ванилин - 1 пакетик
- Яйцо - 2 шт
- Разрыхлитель - 1 пакетик или 1-1,5 ч.л.
- Мука - 500 гр

Для крема:

- Варёная сгущёнка - 1 банка
- Масло сливочное - 1 пачка (200 гр)
- Грецкие орехи (чищенные) - 50 гр

Для обмазки:

- Пищевые красители - оранжевые и красные
- Сахар

И так, мы начинаем делать тесто. Яйца взбиваем вместе с сахаром и добавляем масло (размягчённое). Взбиваем. Добавляем сметану и ванилин. Взбиваем. Муку мы перемешиваем с разрыхлителем, просеиваем и добавляем в наше тесто. Перемешиваем.

Даём тесту немного отдохнуть и делаем из него колбаску (не тонкую). Затем режем на

Сладкие персики(пирожное)

Автор: Jaxa

04.12.2010 19:40 -

равномерные кусочки и делаем из них шарики.

Каждый шарик мы режем пополам и делаем половинки от будущих персиков. Готовые половиночки мы выкладываем на противень, предварительно смазав маслом или застелив бумагой.

И ставим их выпекаться на 15 минут при температуре 180-200 градусов (зависит от духовки)

Тем временем мы делаем крем. Мягкое сливочное масло мы взбиваем с варёной сгущенкой. После того, как наши половинки приготовились и немного остыли, мы берём маленькую ложечку и вынимаем немного сердцевинку.

Берём орешки и в каждую дырочку кладём по кусочку. Туда же мы намазываем наш крем, а так же за края дырочек, для склейки.

Потом берём две половинки и склеиваем их вместе.

Разводим пищевые красители. У кого их нет можно использовать сок свеклы и моркови. И красим их кисточкой, кому как угодно. Посыпаем сахаром и всё. Наши персики готовы

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}