Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Клубничное пирожное

31 июля 2014 06:13 · https://open-cook.ru/recipes/klubnichnoe-pirozhnoe



Когда готовила Клубничную галету, мне пришла идея сделать на завтрак Илье Николаевичу маленький сюрприз, этакое вкусное признание в любви. Да-да, этот был тот самый приступ мимишности, который случается у меня крайне редко. Мало того, сюрприз был еще и в виде сердца, что не плохо, если вы обладаете романтичной натурой. Готовится на раз-да, с этим рецептом справится даже суровый мужчина. К тому же, пирожные можно сделать любого вида, хоть танчики, хоть цветочки и приготовить их для сладкого стола на вечеринку, например, получится очень мило и вкусно. Часть пирожного можно приготовить заранее, что освободит вам руки и время в час икс.

Для теста вам нужно перейти по ссылке Клубничная галета. Можно использовать все тесто или только малую часть, а остатки убрать в морозильную камеру до востребования.
Далее дам вам два варианта развития событий с тестом:
1) Готовите тесто, раскатываете его, вырезаете формочками печеньки, часть готовите тут же (используете либо в этот же день, либо на следующий), часть отправляете в морозилку, когда они замерзнут, складываете в пакет до нужного случая.
2) Тесто отправляете до нужного времени в морозилку, потом размораживаете, раскатываете, вырезаете формочками и выпекаете (это если вам для нескольких гостей нужно)
3) Готовите тесто, тут же раскатываете его, вырезаете формочками нужные фигурки и отправляете в морозилку. Когда они замерзнут, складываете их в пакет и возвращаете в холод. Когда придет время просто вынимаете их, раскладываете по противню с пергаментной бумагой, даете разморозиться и выпекаете (в зависимости от количества тех, кому предназначаются пирожные, вынимаете ровно столько, сколько вам нужно).

Выпекать печеньки нужно при 200 градусах минут 5-10, текстура у них будет как у слоеного теста. Края печенек лучше прижать аккуратно вилкой для рельефа и красоты.

Итак, для 2-х пирожных нужно:

- 4 печеньки, по две на порцию
- 2-3 клубники
- 2 ст.л. (в зависимости от размера ваших печенек сметаны или сливок может понадобиться больше или меньше) сметаны с сахаром или взбитых сливок с сахаром (я готовила со сметаной, размешав в ней сахар, но любители сливок могут использовать их)

Видео приготовления с телефона, так что извините за качество.

Раскатываем тесто в 3-4 мм, вырезаем любимой формочкой фигуры (у нас это сердечки), прижимаем края вилкой аккуратно, чтобы он был ребристым. Раскладываем их на пергаментной бумаге на противне и отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 5-10 мнут до легкой золотистости.

Половину готовых печенек раскладываем на тарелку. Клубнику моем, одну штуку разрезаем вдоль на ломтики, от нее нам нужно два кусочка для украшения, их откладываем в сторону. Остальную клубнику нарезаем как вашей душе угодно и осторожно выкладываем ее на печеньки, на те самые, которые на тарелке.

Сверху на клубнику кладем по столовой ложке сметаны или взбитых сливок с сахаром. Накрываем оставшимися печеньками, украшаем их ломтиками клубники.



Ну что? Я же говорила, что все мега просто! Такая вкусная прелесть украсит и семейный завтрак, и вечеринку, и день Святого Валентина, и романтический вечер.



И я уверена, что ваши пирожные будут красивее и аккуратнее моих. Но, самое главное, чтобы они были приготовлены с любовью :)



Приятного аппетита!