Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом!

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом!

- Тесто слоёное 1 кг., 1 яйцо. Для крема: 4 желтка, сахар 100 гр., кукурузный крахмал 30 гр.,

В чаше соединяем ингредиенты для крема: молоко, желтки, сахар, крахмал, концентрат ванильн

Ставим на средний огонь, постоянно перемешиваем венчиком, нагреваем крем до загустения. Ос

Хорошо охлаждённые сливки 33% взбиваем до плотной пены.

Тесто немного раскатываем, нарезаем прямоугольниками, смазываем желтком. Выпекаем в разс

Выкладываем небольшими частями охлажденный заварной крем в сливки и взбиваем миксером

Крем выкладываем в кондитерский мешок с насадкой.

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -

Наполняем готовые охлаждённые слойки кремом.

Приятного аппетита!!!