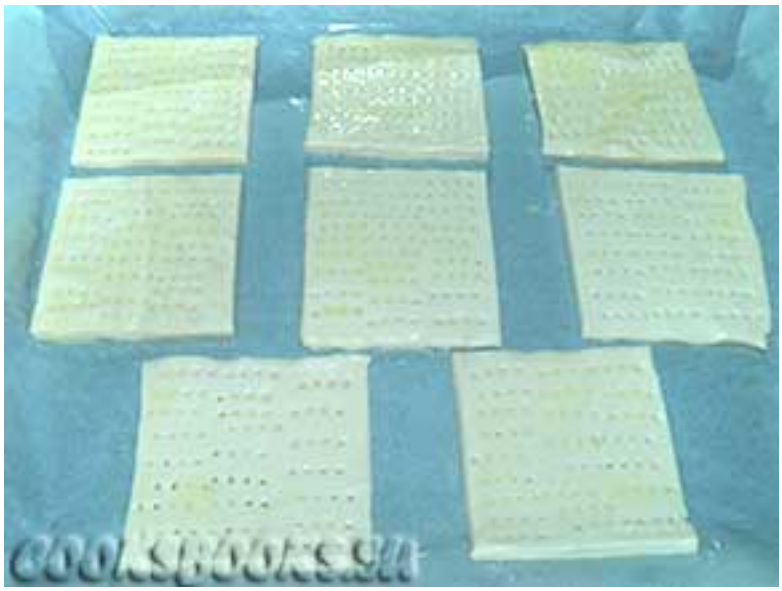
Добавил(а) Оля
04.05.17 12:32 - Последнее обновление 28.03.18 08:20

Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками! Когда гости на пороге, а к чаю ничего нет

Продукты для рецепта

- Слоёное тесто - 0,5 кг, яйцо - 1 шт.
- Сливки 33% - 400 гр., сахар - 50 гр.
- Клубника



Пласты слоёного теста разрезаем на квадраты 10х10 см. Прокалываем вилкой. Смазываем взбит

Хорошо охлаждённые сливки и 50 гр. сахара взбиваем в крепкую массу . Взбитые сливки убирае

Клубнику нарезаем небольшими кусочками.

Готовые слойки полностью остужаем.

Слойки разделяем на две части .

На нижнюю часто пирожного выкладываем слой взбитых сливок и кусочки клубники. Сверху зак

Верх пирожного закрываем толстым слоем взбитых сливок и украшаем клубникой.

Приятного аппетита!!!