Добавил(а) Оля
29.09.21 18:41 -

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом!!

- Слоёное тесто - 1 кг., Для крема: сливки 10% - 450 мл., Желтки - 3 шт., Сахар - 100 гр., мука

Для крема: соединяем все ингредиенты, хорошо взбиваем миксером. Ставим на средний огонь и

Крем должен загустеть.

Перекладываем крем в чашу.

Закрываем крем плёнкой в контакт, как это показано на фото, чтобы верх не засох. Остужаем.

После охлаждения, крем перекладываем в кондитерский мешок.

Слоёное тесто нарезаем треугольниками или квадратами.

Смазываем желтком. Выпекаем слойки при температуре 220 градусов 15 минут, далее понижаем

Слойки наполняем кремом. Посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!!!