Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -

- **Для бисквита:** Сахар - 150 гр.,Яйцо - 2 шт.
- Масло сливочное - 150 гр.
- Мука - 250 гр.Сода - 0,5 ч.л. гашёная уксусом
- **Для суфле:** Желатин - 1 пачка (20 гр.).
- Сметана 35% жир. - 200 гр.
- Сахар - 50 гр., Йогурт - 400 мл.

- Творожная масса - 250 гр.
- Цедра 1 лимона.

Желатин.

Желатин заливаем 200 мл. холодной воды. Оставляем набухать.

Готовим бисквит.

Смешиваем яйца с сахаром, хорошо взбиваем.

Добавляем мягкое масло, хорошо взбиваем.

Добавляем гашёную соду, муку. Хорошо перемешиваем.

Противень застилаем фольгой.

Готовое тесто выкладываем на противень, разравниваем, толщиной 1 см.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

Готовим суфле.

Творожную массу и йогурт,(любой, на ваш вкус, у меня черничный), перемешиваем до однородно

Сметану взбиваем с 50 гр. сахара.

Соединяем творожную массу и сметану.

Набухший желатин нагреваем до полного растворения постоянно помешиваем.

В творожную смесь добавляем цедру лимона, натёртую на мелкой тёрке.

Выливаем тёплый (но не горячий) желатин в творожную массу, одновременно взбивая миксером

Нам понадобиться глубокая форма (у меня форма 25х20х5). Застилаем её фольгой. Из бисквит

Из оставшегося бисквита готовим крошку.

На бисквит выливаем творожное суфле.

Посыпаем суфле крошкой и ставим в холодильник на 2-3 часа.

Когда суфле застыло, вынимаем из формы. Нарезаем на порционные пирожные.

Приятного чаепития!!!

{kunena_discuss:16}