Ванильные пирожные с персиками

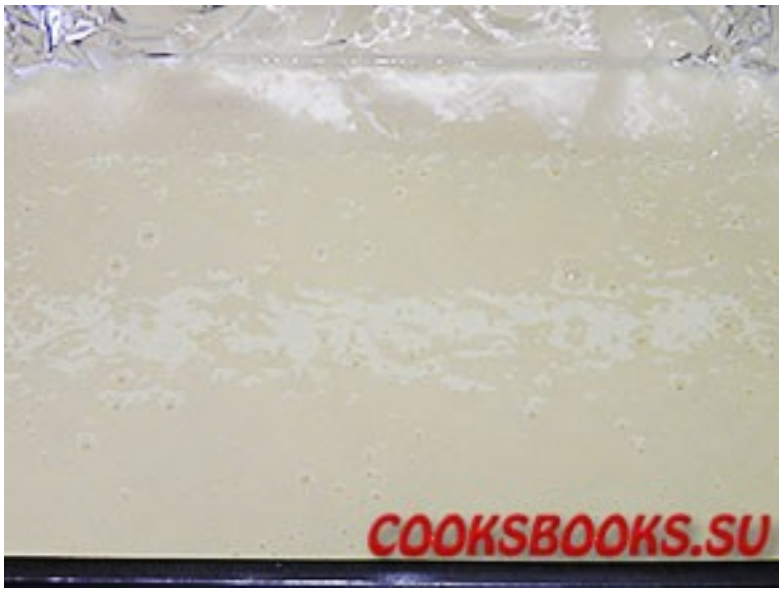
Добавил(а) Оля
22.04.12 06:52 -

- **Для бисквита:** Яйцо-4 шт.,Сахар-150 гр.,Мука - 250 гр.,Ванилин - 2 гр.,Сгущенное мо
- **Для крема:** Сметана 20%-400 мл., Сахар - 150 гр., Персики консервированные - 1

Яйца, сахар, ванилин взбиваем миксером.

Добавляем 1 банку сгущенного молока, взбиваем.

Добавляем муку, взбиваем.



Добавляем соду гашеную уксусом, взбиваем.

Тесто выливаем в прямоугольную форму.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Готовый корж разрезаем вдоль, на две части.

Пропитываем, обе части бисквита, сиропом из персиков.

Готовим крем. Соединяем сметану и сахар.

Взбиваем крем миксером, пока крупинки сахара полностью не растворятся.

Добавил(а) Оля
22.04.12 06:52 -

Пропитываем корж кремом. Нарезаем на порционные кусочки.

Бока каждого пирожного смазываем кремом. Украшаем персиками.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}