

Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками

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

Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

04.05.17 12:32 - Последнее обновление 28.03.18 08:20

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



Пласты слоёного теста разрезаем на квадраты 10x10 см. Прокалываем вилкой. Смазываем взби



Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

04.05.17 12:32 - Последнее обновление 28.03.18 08:20

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



Клубнику нарезаем небольшими кусочками.



Готовые слойки полностью остужаем.

Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

04.05.17 12:32 - Последнее обновление 28.03.18 08:20



Слойки разделяем на две части .



На нижнюю часть пирожного выкладываем слой взбитых сливок и кусочки клубники. Сверху закрываем

Слоёные пирожные с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

04.05.17 12:32 - Последнее обновление 28.03.18 08:20



Верх пирожного закрываем толстым слоем взбитых сливок и украшаем клубникой.

Приятного аппетита!!!