

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом!



Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -

- Тесто слоёное 1 кг., 1 яйцо. Для крема: 4 желтка, сахар 100 гр., кукурузный крахмал 30 гр.,



В чаше соединяем ингредиенты для крема: молоко, желтки, сахар, крахмал, концентрат ванильн



Ставим на средний огонь, постоянно перемешиваем венчиком, нагреваем крем до загустения. О

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -



Хорошо охлаждённые сливки 33% взбиваем до плотной пены.



Тесто немного раскатываем, нарезаем прямоугольниками, смазываем желтком. Выпекаем в разогретой духовке.

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -



Выкладываем небольшими частями охлажденный заварной крем в сливки и взбиваем миксером



Крем выкладываем в кондитерский мешок с насадкой.

Слойки с заварным сливочно-ванильным кремом

Добавил(а) Оля
27.04.23 19:47 -



Наполняем готовые охлаждённые слойки кремом.



Приятного аппетита!!!