Заварные кольца с белковым кремом

Добавил(а) Оля
21.05.10 04:53 - Последнее обновление 21.05.10 11:38

Продукты для рецепта

- Мука – 250 гр.
- Сахар – 50г., Масло – 200г.
- Черничный джем – 2 ст.л.
- Яйцо – 3 шт.+ белок от 3-х яиц

- Желатин - 1,5 ст.л.

Замешиваем тесто.

1 стакан воды (300 мл.) довести до кипения.

Добавить сливочное масло.

Подождать пока масло растаит.

Добавляем щепотку соли.

Тесто.

В слегка кипящую воду с маслом небольшими порциями всыпаем муку и сразу же взбиваем миксе

Снимаем с огня.

Заварное тесто.

По одному вбиваем 3 яйца.

Заварные кольца.

При помощи кондитерского мешка выкладываем тесто на противень в виде колец.

Выпекаем в разогретой до 170 градусов духовке до золотистого цвета 20-25 мин.

Белковый крем.

Белки от 3-х яиц взбиваем в крутую, крепкую пену, добавляем 50 гр. сахара и опять взбиваем, по

Желатин.

Желатин замачиваем на 10 минут в 100 мл холодной воды, затем нагреваем на плите постоянно

Остужаем до комнатной температуры.

Белковый крем с черничным джемом.

В белковую массу тонкой струйкой выливаем желатин и взбиваем миксером.

Добавляем черничный джем и снова взбиваем.

Белковый крем готов.

Крем выкладываем в кондитерский мешок и украшаем заварные кольца.

Заварные кольца с белковым кремом.

Приятного апптетиа!!!

{kunena_discuss:14}