

Пирожные с какао



РЕЦЕПТ:

- 1. Банка сгущёнки – 1 шт.**
- 2. Какао порошок – 4 ст.л. (с горкой)**
- 3. Соль – 2 щепотки**
- 4. Масло сливочное – 1 ст.л (немного растаявшее)**

Начинаем готовить:

Открываем банку сгущёнки и вываливаем содержимое в сотейник.

Далее добавляем в сгущёнку 4 ст.л. с горкой какао. Какао вмешиваем в сгущёнку пока смесь не станет однородной и не останется не размешенного порошка. Добавляем 2 щепотки соли и снова перемешиваем. Смесь ставим на огонь и постоянно помешиваем, не давая сгущёнке прикипеть к стенкам. Когда смесь подогрелась, добавляем сливочное масло и всё смешиваем. Продолжаем держать на огне и помешивать до тех пор, пока не при помешивании в смеси не будет появляться долго затягивающиеся следы.

После выключаем огонь. Смесь перемещаем в ёмкость бока и дно которой покрыты пищевой плёнкой. Делаем так чтобы кусочек плёнки был за пределами емкости. После того как мы переместили нашу смесь в ёмкость, этим кусочком плёнки накрываем смесь так, чтобы плёнка контактировала с ней по всей поверхности смеси. Ставим в холодильник до затвердевания. Употреблять можно в таком виде, а можно сделать порционные кусочки и обваливать их в какао. Перед нарезание лучше смачивать нож водой.

P.S. Рецепт был взят у шеф-повара Василия Емельяненко, большое спасибо за эту вкуснятину.

Приятного аппетита!!!