

Пирожные

- Тирамису



- **Приготовление:** В желтки высыпает сахар и начинаем взбивать миксером до вязкой однородной консистенции, помните, что сахар полностью не растворится. Отдельно взбиваем белки до пышной пены. В сахарно-желтковую массу выкладываем сыр маскарпоне. Можно использовать и миксер, но на маленькой скорости взбивания, чтобы маскарпоне не перегрелся и не потерял свои свойства. Теперь в сырную массу добавляем взбитые белки и аккуратно их вмешиваем до однородной консистенции. Готовим кофейный раствор. Можно использовать как молотый кофе в зернах, предварительно его сварив, а можно заварить и обычный растворимый кофе 3–4 ч. ложек на 250 мл кипятка. Теперь по одной штуке окунаем печенье савоярди в кофейный раствор и выкладываем ими все дно нашего блюда. Заливаем печенье половиной полученного сливочно-сырного крема. Затем повторяем слой из печенья, пропитанного кофейным напитком. Выливаем оставшийся крем, покрывая им все печеньки. Сверху обильно присыпаем какао через ситечко всю поверхность нашего десерта. Затягиваем пищевой пленкой и убираем на всю ночь в холодильник.

Рецепт:

сыр маскарпоне — 500 гр.

сахар — 200 гр.

яйца — 4–5 шт.

черный кофе — 250 мл

бренди — 50 мл

печенье савоярди — 300 гр.

какао для украшения

- **Шоколадные**



Приготовление: С помощью миксера взбить молоко с растительным маслом, сахаром и какао-порошком. Половину полученной смеси перелить в отдельную емкость. Вбить сырые куриные яйца, муку, просеянную вместе с разрыхлителем, всыпать ванилин из пакетика. Массу взбить миксером. Тесто вылить на заранее смазанный маслом противень. Время приготовления в духовке – полчаса, температура – 175 градусов. Готовый корж вынуть, немного остудить и полить оставшейся шоколадной смесью.

Рецепт:

Яйцо 2шт

Молоко 1 стакан

Сахар 1 стакан

Мука 1 стакан

Масло растительное – 1 стакан

Какао порошок – 1,5 ст.л

Разрыхлитель – 1 ст.л

Ванилин – 1