



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пирожные по Немецки

Alman Pastası



Для коржа :
1 стакан (не полный) тёплой воды
1,5 стол.ложки сахара
Дрожжи (со спичечную коробку)
Щепотка соли
Пол стакана раст.масла
Мука
Крем для начинки:
2 стакана молока
3/4 стакана муки
1 стакан сахара
Пол пакетика ванилина
Крем для верха:
1,5 стакана воды
Пол стакана сахара
4 чайн.ложки муки
2,5 чайн.ложки какао
Пол пакетика ванилина

- # В тёплую воду положить сахар, дрожжи и оставить на 10 минут. Добавить муку, масло, соль и замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать настояться 45 минут в тёплом месте.
- # Тесто разделить на комочки размером побольше грец. ореха, сделать углубление по середине и сформировать пирожные- баранки.
- # Выложить на масляный противень и дать настояться 1 час.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 175.
- # Приготовить крем для начинки: в холодное молоко положить муку и сахар, помешать и поставить на огонь. Поварить на среднем огне до образования густоты.
- # Снять с огня, добавить ванилин, остудить.
- # Пирожные-баранки порезать вдоль по середине, нанести крем для начинки и опять закрыть.
- # Для крема на верх: воду, сахар, муку, какао перемешать и поставить на огонь, немного поварить (крем не должен быть очень густой).
- # Пирожные- баранки с верху намазать кремом.

Вместо крема на верх, баранки можно обмазать вареньем и украсить фисташками.