



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

Пирожные по Немецки

Alman Pastasi



Для коржа :

1 стакан (не полный) тёплой воды

1,5 столов.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 10минут. Добавить муку, масло, соль и замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать настояться 45минут в тёплом месте.

Тесто разделить на комочки размером побольше грец.ореха, сделать углубление по середине и сформировать пирожные- баранки.

Выложить на маслянный противень и дать настояться 1час.

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.