



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

Пирожные из Слоёного Теста

Milföy Pastası



6 квадратных кусочеков слоёного теста

Для крема:

1 стакан молока

2 стол.ложки муки

1 стол.ложка крахмала

4 стол.ложки сахара

Пол чайн.ложки маргарина или слив.масла

1 пакетик ванилина

Для вишнёвого желе:

1 стакан вишнёвого сока

3 стол.ложки крахмала(кукурузного или пшеничного)

7 стол.ложек сахара

Каждый квадратик слоён.теста порезать по середине.(всего12 кусочеков)

Разложить на противень(без масла).Запечь до золотистой корочки,при температуре 190.

Пока тесто остывает,приготовить крем.

Молоко,крахмал,муку,сахар взбить миксером,поставить на средний огонь.Поварить до загустения,снять с огня,добавить маргарин и ванилин,быстро перемешать.

На тесто нанести слой горячего крема(1см.) и сверху закрыть другим кусочком теста.

Должно получиться 6 пирожных с кремом.

Вишнёвый сок,крахмал,сахар поварить до образования желе.

Желе полить сначала по одной ложке на пирожное,через некоторое время ещё по одной.Оставшееся желе разлить по пирожным.

Дать настояться 30минут и подавать к столу.

Вместо желе можно посыпать сахарную пудру.