Шоколадно-ореховое пирожное с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
04.07.2013 08:07 -

Рассыпчатая и в тоже время мягкая, масляно-орехово-шоколадная основа, и нежнейший, тающий во рту крем, искусят любого едока. Процесс приготовления совсем несложный, а посему, очень рекомендую приготовить это великолепное пирожное!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для прямоугольной формы 20Х28

100 гр. размягчённого сливочного масла

100 гр. сахара

2 яйца

100 гр. орехов пекан (можно грецкие)

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

150 гр. муки

75 гр. горького шоколада

300 гр. сливочного сыра (не плавленого)

100 гр. белого шоколада

30 гр. сливок жирностью 30%

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Основа:

Форму смазать небольшим количеством растительного масла и на дно выложить пекарскую бумагу.

Очищенные орехи порубить.

Шоколад натереть на тёрке (перед натиранием можно предварительно положить в холодильник).

Размягчённое сливочное масло выложить в чашку для взбивания, добавить сахар и соль, и взбить миксером до пышности. Вбить по одному яйца, хорошо взбивая после каждого добавления. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать лопаткой или ложкой и ещё раз взбить миксером. Добавить орехи и шоколад и перемешать лопаткой.

Выложить тесто в подготовленную форму, при необходимости разровнять верх. Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30-40 минут. Тесто должно увеличиться в объёме и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой, воткнув её в середину, она должна при выходе быть сухой. Вынуть форму из духовки, дать немного остыть в форме, затем аккуратно вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

Автор: Мухаббат
04.07.2013 08:07 -

[illegible]

{jcomments on}