



Пасхальный заяц (кролик) — пасхальный символ в культуре некоторых стран Западной Европы и США. Символ имеет языческие корни, восходя к праздникам, посвящённым плодородию и весне. По немецкой традиции пасхальный заяц на праздник оставляет в подарок хорошим детям гнездо с разноцветными яйцами. Немцы говорят, что традиция эта возникла в XIX веке. Возникли поверья: в Гессене яйца несла лиса, в Саксонии — петух, в Эльзасе — аист, в Баварии — кукушка. Тогда же начал «нести яйца» и заяц. Постепенно он вытеснил всех своих

Пасхальный зайчик

Автор: Мухаббат
09.04.2012 10:21 -

**«конкурентов» и утвердился по всей Германии. В Соединённые Штаты Америки
□ традиция была завезена немецкими иммигрантами в начале XVII века**

Думаю, что любому малышу понравится этот вкусный, шоколадный зайчик.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на маленькую форму:

30 гр. размягчённого сливочного масла

30 гр. сахара

1 яйцо

2 ст.л. молока

Пасхальный зайчик

Автор: Мухаббат
09.04.2012 10:21 -

2 ст.л. ложки муки (с горкой)

50 гр. тёмного шоколада

щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйцо разделить на белок и желток. Белок взбить со щепоткой соли в пену и поставить в холодильник.

Шоколад поломать и растопить на водяной бане.

Пасхальный зайчик

Автор: Мухаббат
09.04.2012 10:21 -

Желток растереть с размягчённым сливочным маслом и сахаром до однородности. Влить молоко, перемешать, всыпать просеянную муку, снова перемешать. Добавить шоколад и перемешать всю массу.

Осторожно в массу ввести белок и перемешать деревянной лопаткой.

Формочку смазать растительным маслом, выложить тесто и выпекать в предварительно разогретой до 175* духовке в течение 20-25 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Вынуть из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

Я дополнительно обвела контур зайчика специальной сахарной помадкой в тубе.

Пасхальный зайчик

Автор: Мухаббат
09.04.2012 10:21 -

{comments on}