

## Песочные квадратики с ириской, шоколадом и миндалём

Автор: Мухаббат

05.12.2012 07:45 - Обновлено 25.01.2013 08:07

---



*Хрустящее, рассыпчатое песочное тесто, тягучая, ароматная и сладкая ириска, шоколадная глазурь и миндаль превращают сладкое кушанье в нечто элегантное и неопишимо вкусное. Однозначно, такие квадратики могут стать финальным «аккордом» любого праздничного стола!*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Песочные квадратики с ириской, шоколадом и миндалём**

Автор: Мухаббат

05.12.2012 07:45 - Обновлено 25.01.2013 08:07

---

### ***для теста:***

**250 гр. муки**

**50 гр. сахарной пудры (просеять)**

**150 гр. холодного сливочного масла**

**4-6 ст.л. ледяной воды**

**щепотка соли**

***(у меня прямоугольная форма 18X25)***

### ***для ириски:***

## **Песочные квадратики с ириской, шоколадом и миндалём**

Автор: Мухаббат

05.12.2012 07:45 - Обновлено 25.01.2013 08:07

---

**1 банка (400 гр.) сгущённого молока**

**20 гр. сливочного масла**

*для шоколадной глазури:*

**200 гр. тёмного молочного шоколада**

**70 гр. рубленого миндаля (можно фундук, пекан или грецкий орех)**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

### **Корж:**

Муку просеять в чашку. Настругать ножом холодное масло и перетереть с мукой руками в крошку. Сделать углубление, добавить соль, сахарную пудру и часть воды, всё вместе вымесить в плотное тесто. Поскольку клейкость муки разная, то воду надо добавлять с осторожностью. Тесто должно быть однородным и слегка липнуть к рукам. Не стоит вымешивать тесто долго, так как оно может при выпечке стать жёстким.

Сделать из теста шар, завернуть его в пищевую плёнку и положить в холодильник на 30 минут.

На дно прямоугольной формы положить пекарскую бумагу. Вынуть тесто из холодильника и равномерно его распределить руками по всей форме. Наколоть весь корж вилкой, для того, чтобы он не вздувался при выпечке.

Выпекать в заранее разогретой до 180\* духовке в течение 20 минут. Корж должен слегка увеличиться в объёме и слегка порумяниться.

Вынуть готовый корж из духовки, дать немного остыть в форме, затем полностью остудить на решётке.

### ***Ириска:***

В железную кастрюльку с толстым дном (можно алюминиевую, но не используйте эмалированную, ириска может в ней пригореть) вылить сгущённое молоко и добавить сливочное масло.

Варить на медленном огне, постоянно интенсивно помешивая венчиком, до образования тягучей массы. У меня в среднем на это ушло минут 15.

Выложить горячую (*именно горячую, поскольку она быстро стынет и твердеет*) ириску на остывший корж и разровнять.

### ***Глазурь:***

Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Выложить глазурь на карамель и разровнять.

Верх глазури обильно и равномерно посыпать рублеными орехами.

## Песочные квадратики с ириской, шоколадом и миндалём

Автор: Мухаббат

05.12.2012 07:45 - Обновлено 25.01.2013 08:07

---

*Дать полностью остыть и затем только разрезать на квадратики.*

{comments on}