

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -



Шифоновый бисквит готовится на растительном масле с добавлением разрыхлителя, от чего он имеет мягкую, пышную и слегка влажную структуру. Данный торт для тех, кто любит мягкий бисквит, не требующий дополнительной пропитки и сливочно-фруктовый, в меру сладкий крем-суфле.

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

форма диаметром 23 см.

□

для бисквита:

□

5 яиц

210 гр. сахара

200 гр. муки

2 ч.л. разрыхлителя

135 мл. холодной воды

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -

90 мл. растительного масла

щепотка соли

щепотка лимонной кислоты

1 ч.л. ванильного сахара

□

для крема:

□

250 гр. сливок жирностью не менее 30%

¼ банки сгущённого молока

200 гр. консервированных персиков

50 мл. сиропа от консервированных персиков

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -

3 листа желатина

□

а также:

□

три половинки персика для украшения

лепестки миндаля для украшения

□

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бисквит:

Дно формы застелить пекарской бумагой и смазать растительным маслом.

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -

Белки отделить от желтков. Белки взбить с ванильным сахаром, солью и лимонной кислотой до мягких пиков.

Просеянную муку, сахар и разрыхлитель насыпать в чашку и перемешать. Добавить масло, желтки и воду, и взбить миксером до однородности. Добавить взбитые белки и аккуратно перемешать деревянной лопаткой.

Выложить тесто в форму, покрутить несколько раз вокруг своей оси, чтобы тесто равномерно распределилось по форме. Выпекать в предварительно разогретой до 160*С в течение часа, а то и больше. В процессе выпечки духовку не открывать! Бисквит должен увеличиться в объеме и стать румяным. Вынуть готовый бисквит из духовки и дать немного остыть в форме. В процессе остывания бисквит немного осядет. Вынуть бисквит из формы и полностью остудить на решётке в течение 8 часов.

Шифоновый бисквит со сливочно-персиковым кремом-суфле

Автор: Мухаббат
23.07.2014 20:11 -



Копировать текст и изображения с сайта запрещено. Все права защищены. Сайт создан с помощью конструктора сайтов. Все права защищены. Сайт создан с помощью конструктора сайтов.