

Пирожные с черной смородиной

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	250 г
Сыр маскарпоне	150 г
Смородина замороженная	150 г
Сахар	70 г
Масло сливочное	40 г
Сахар тростниковый	30 г
Сироп ягодный	100 мл
Сок лимонный	30 мл

Приготовление

- 1 Замороженную смородину выложить в сотейник, добавить тростниковый сахар и лимонный сок, варить на медленном огне до получения густого сиропа.
- 2 Сироп перелить в отдельную емкость, добавить маскарпоне и сахар (40 г), тщательно взбить. Сливочное масло растопить.
- 3 Тесто раскатать на присыпанном мукой столе в пласт, разрезать на 12 квадратов по 10 см. Смазать заготовки сливочным маслом, сделать несколько проколов вилкой и посыпать оставшимся сахаром. Противень застелить пергаментом, выложить половину заготовок. Установить противень на средний уровень печи.

4

Установить температуру 210 °С, время приготовления 7 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Затем испечь оставшиеся заготовки.

5

Собрать пирожные, выкладывая ингредиенты слоями в следующем порядке: тесто, сырный крем, ягоды, тесто, сырный крем, ягоды, тесто.

Пирожные с черной смородиной