



Рецепт на 15-17 шт

Шоколадная вишня

Начинка:

Вишнёвое пюре 150гр

Сахар 30гр

Пектин nh 6гр

1. Лимонная кислота щепотка

2. Пюре выложить в сотейник, нагреть до кипения.

3. Сахар смешать с пектином, всыпать дождиком к пюре, помешивая венчиком, поварить пару минут.

4. Добавить лимонную кислоту.

5. Охладить в холодильнике

Крем:

Творожный сыр 200гр

Сливки 100гр

Тёмный шоколад 80гр

Боб тонка 1шт

Сахар 20гр

1. Шоколад растопить удобным способом.

2. Сливки холодные подвзбить до полупик.

3. Сыр комнатной температуры и сахар добавить в сливки, взбить.

4. Продолжая взбивать ввести шоколад и натёртые бобы, вымешать до однородности.



Рецепт на 15-17 шт

Шоколадная вишня

Крышечки:

Белок 100гр

Сахар 100гр

Сахарная пудра 125гр

Миндальная мука 150гр

1. Белок с щепоткой соли начать взбивать по первой пивной пены.
2. Продолжая взбивать начать постепенно всыпать сахар, взбить до плотных клювиков.
3. Окрасить по желанию.
4. Ввести просеянную сахарную пудру с миндальной мукой.
5. Вымешать макронаж до лениво стекающей ленты.
6. Отсадить крышечки на силиконизированный пергамент расстоянии др. от друга.
7. Оставить подсыхать на 30-40 минут, до глянца.
8. Отпекать на температуре 135-150градусов до готовности.