



На 15 шт по 4,5 см

Запечённые моти

Чизкейк:

Сыр творожный 160гр

Яйцо с1 1шт

Шоколадная паста 40 гр

Сахар 25гр

Сливки 110гр

Мука 8гр

1. Все ингредиенты комнатной температуры соединить с помощью блендера, но не взбивать.
2. Распределить по формам.
3. Выпекать на рабочей температуре чизкейк 40минут.
4. Вынуть чизкейк, охладить ночь в холодильнике.
5. Заморозить.



На 15 шт по 4,5 см

Запечённые моти

Тесто:

Рисовая мука клейкая 135гр

Вода 100гр

Молоко 85гр

Сахар 85гр

Растительное масло 10гр

Кукурузный крахмал 12гр

Сливочное масло 13гр

Краситель

1. Соединить все ингредиенты в чаше, кроме сливочного масла.

2. Удобным способом уварить до формирования комка.

3. Ввести масло комнатной температуры, уварить до слаймообразного состояния, остудить до комнатной температуры.

4. Разделить на части, раскатать, собрать пирожные.

5. Дефростируем 2-4 часа в холодильнике или снова замораживаем.