

Шоколадная колбаска



Мука 130 гр

Какао 30 гр

Разрыхлитель 7 гр

Яйцо с1 1 шт

Сахар 150 гр

Масло растительное 40 гр

Молоко 90 гр

Кипяток 90 гр

1. Яйцо взбить с сахаром до посветления и пышности.

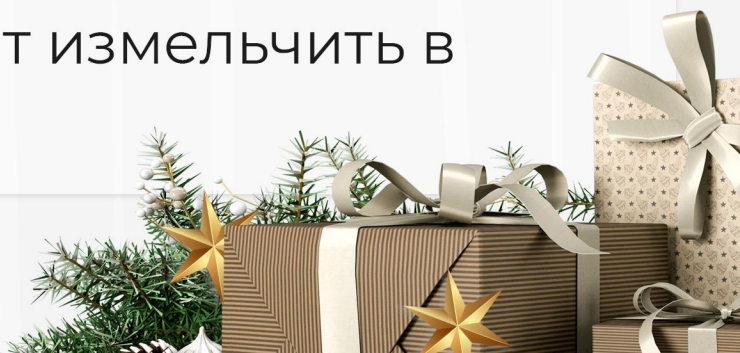
2. Муку просеять с какао и разрыхлителем добавить к яичной массе.

3. Ввести масло без запаха и молоко, вымесить.

4. Добавить кипяток тщательно все соединить.

5. Отпекать на рабочей температуре до сухой шпажки.

6. Охлаждённый бисквит измельчить в мелкую крошку.



Шоколадная колбаска



Песочное печенье 180 гр
Миндаль 100гр
Вяленая клюква 80 Гр
Сливки 80гр
Молочный шоколад 80 гр
Сгущенное молоко 80 гр

1. Сливки нагреть почти до кипения, вылить на шоколад, пробить блендером.
2. В бисквитную крошку влить ганаш, добавить сгущенное молоко и измельченное печенье.
3. Миндаль мелко порубить, ввести в заготовку вместе с клюквой.
4. Соединить все ингредиенты и сформовать колбаски.
5. В пищевой плёнке колбаски убрать на ночь в морозилку.

