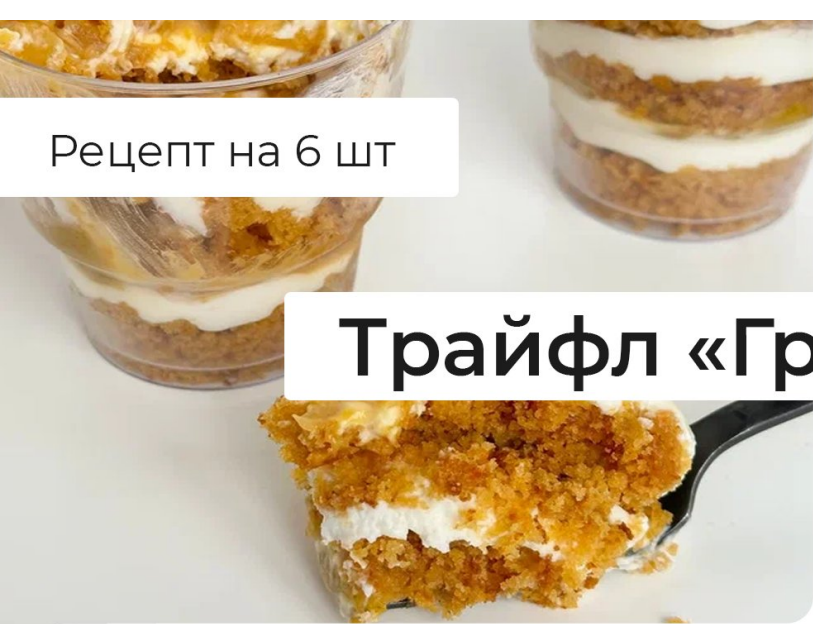




Рецепт на 6 шт

Трайфл «Груша в карамели»

Бисквит:

Вареное сгущенное молоко 190 гр

Яйцо с1 1шт

Сливочное масло 50 гр

Мука 80 гр

Разрыхлитель 8 гр

1. Варёное сгущенное молоко с яйцом объединить миксером.
2. Влить растопленное сливочное масло и перемешать до однородности.
3. Всыпать муку с разрыхлителем и быстро замесить тесто.
4. Выложить в кольцо диаметром 18 см.
5. Выпекать на рабочей температуре.
6. Охладить, раскрошить в крошку.

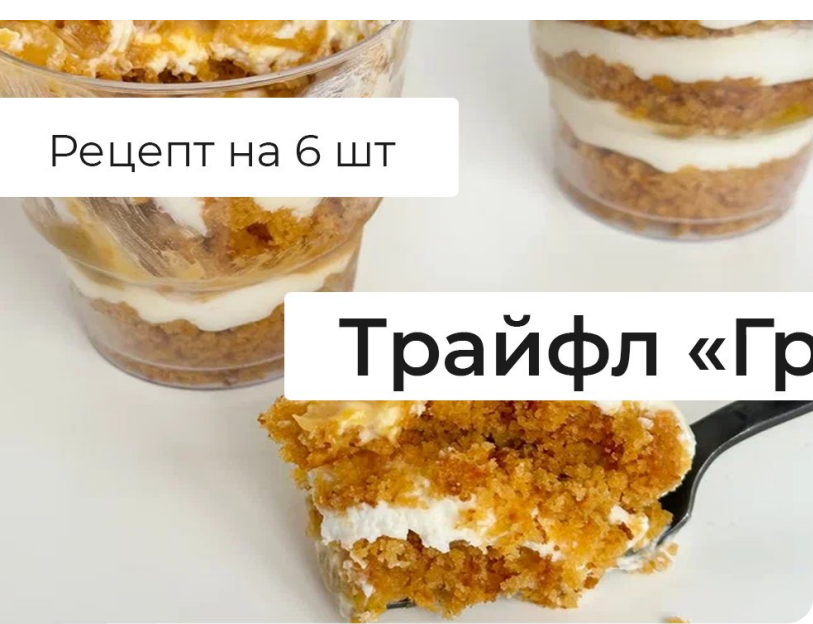
Крем:

Творожный сыр 250гр

Сахарная пудра 100гр

Сметана 20% 400гр

1. Сметану заранее отвесить для стекания сыворотки.
2. Сыр взбить с пудрой, ввести сметану и взбить до загущения.



Рецепт на 6 шт

Трайфл «Груша в карамели»

Карамель:

Соль 2гр

Сахар 45гр

Сливки 45гр

Сливочное масло 30гр

1. Сахар нагреть до янтарного цвета.
2. Сливки довести до кипения, влить партиями к карамель, вымешивая.
3. Снять с огня, ввести масло комнатной температуры, пробить блендером.

Начинка:

Груша 300 гр

Карамель 100 гр

Цедра лимона

1. Грушу очистить, нарезать кубиком.
2. Переложить в сотейник, добавить цедру лимона и бланшировать до мягкости и полного выпаривания жидкости.
3. В конце добавить карамель. Довести до кипения, охладить.