

## Готовим вместе с Нямой

Savoirdi или "Дамские пальчики";

# Savoirdi или "Дамские пальчики";

2009-05-12 22:10:51



Савоярди - обязательный компонент знаменитого Тирамису. Их можно без проблем приготовить самостоятельно, так как у нас они не очень распространены, главное соблюдать все инструкции и всё получится!

### Нам понадобится:

2 желтка

3 белка

50г сахара

50г муки

сахарная пудра для посыпки

Белки отделяем от желтков.

Белки взбиваем в очень крутую пену, добавляем туда половину сахара и взбиваем до кремообразного состояния. Когда вы поворачиваете миску боком белки не должны стекать!

Два (!) желтка взбиваем с оставшимся сахаром до белого кремового состояния.

Очень аккуратно соединяем белки с желтками.

Начинаем постепенно просеивать муку и очень аккуратно вмешиваем её в яичную массу. Ни в коем случае не используйте миксер, тесто сразу опадёт и вовремя выпечки растечётся по противню.



Получившееся воздушное тесто перекладываем в кондитерский шприц или мешок и отсаживаем на

## Готовим вместе с Нямой

Savoirdi или «Дамские пальчики»;

противень, застеленный смазанной пекарской бумагой, в виде полочек длиной 10-12 см.

Щедро посыпаем "пальчики" сахарной пудрой и оставляем на 10 минут.

Выпекаем 10-15 минут при 200°С.

Вынимаем савоярди из духовки и остужаем на решетке.

А дальше всё по рецепту [тирамису](#) - макаем "пальчики" в кофе и продолжаем готовить восхитительный десерт, который не оставит равнодушным ни одного человека в этом мире!

Кстати, готовить савоярди можно хоть за неделю, с ними ничего не случится, тогда приготовление десерта займёт считанные минуты.

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)