

Слоёные корзиночки с клубникой

2010-06-19 18:04:01



Солнечным субботним утром я решила порадовать свою семью ярким и лёгким десертом, именно так родилась идея этих корзиночек! Делаются они меньше часа, что позволяет мне не только удивить мою семью с самого утра, но и уделить время себе любимой!

Нам понадобится: 1 пласт слоёного дрожжевого теста 300 г. клубники 0,5 ст. сахара 1 ст.л. крахмала формочки для маффинов

Для заварного крема:

300 мл молока

100 г сахара

3 желтка

30 г муки

1 ч.л. ванильного сахара

- Слоёное тесто размораживаем, раскатываем в одном направлении (чтобы не повредить слои) и нарезаем на 10 равных квадратиков.

- Формочки для маффинов смазываем маслом, укладываем в каждую по квадраттику теста и распределяем его по всей внутренней поверхности формочки.



- Выпекаем при 200°С, 15 минут.

- Получившиеся корзиночки вынимаем и полностью остужаем.

- Клубнику укладываем в сотейник, засыпаем сахаром и провариваем 5 минут, за это время она должна дать сок.

- Несколько столовых ложек сока отливаем, слегка остужаем и растворяем в них крахмал, затем осторожно вливаем его в клубнику и помешиваем. Провариваем клубнику ещё несколько минут, при этом активно её помешиваем. Когда клубника с соком начинает густеть, выключаем её и полностью остужаем.



Готовим вместе с Нямой

Слоёные корзиночки с клубникой

Делаем заварной крем:

- Желтки растираем с сахаром, ванильным сахаром и мукой.
- Молоко доводим до кипения и снимаем с плиты.
- В желтки, активно помешивая, небольшими порциями вливаем молоко и ставим на небольшой огонь. Провариваем до загустения, не забывая постоянно помешивать. Полностью остужаем готовый крем.



- Слоёные корзиночки ставим на блюдо и добавляем в каждую по 1 столовой ложке ванильного крема и по 1 ст.л. клубники, при желании можно украсить листиками мяты.



Приятного чаепития!

© www.njama.ru