

Эклер

«ВОЛШЕБНАЯ ПАЛОЧКА»



★ ★ Для

★ ★ доброй феечки ★ ★



12 эклеров



30 минут на приготовление



12 эклеров
без начинки



125 г сыра маскарпоне
или другого мягкого
несоленого сыра



200 г шоколадной
пасты



200 мл сливок
жирностью 33%



5 ст. л. сахарной
пудры



12 ст. л. разноцветной
кондитерской посыпки

совет:

ВЗБИВАЙ СЛИВКИ на небольшой скорости, постепенно добавляя сахарную пудру. Сливки должны превратиться в крепкую пену. Но главное – не перестараться: если взбивать слишком долго, сливки могут превратиться в масло.

1 МИКСЕРОМ ВЗБЕЙ ХОЛОДНЫЕ СЛИВКИ с сахарной пудрой. Если ты пока не знаком с этим кухонным прибором, то попроси родителей тебе помочь.





2 ОТЛОЖИ В ЧАШКУ 3 ст. л. взбитых сливок, а в миску к остальным сливкам добавь ма-скарпоне и 125 г (или 4 ст. л. с горкой) шоколадной пасты. Перемешай. Получившимся кремом при помощи кондитерского мешка или шприца наполни эклеры.

Сливки в начинке этих эклеров можно заменить лимонным или апельсиновым джемом, получится очень вкусно!



3 В БЛЕНДЕРЕ СМЕШАЙ ОСТАВШИЕСЯ СЛИВКИ и шоколадную пасту и этим кремом сверху смажь каждый эклер.



4 ПОСЫПЬ ЭКЛЕРЫ РАЗНО-ЦВЕТНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПОСЫПКОЙ.