



Лимонные пирожные (полоски)

Десерт порадует, пожалуй, любого ребенка - пирожные получаются рассыпчатыми с ароматной жидкой сердцевинкой. Обязательно попробуйте приготовить!

12 Порции



Средне



до 90 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

Для теста:

- 1 уп. Разрыхлитель теста с ароматом ванили Dr. Oetker
- 300 г Мука
- 150 г Сливочное масло к. т.
- 1 шт. Яйцо куриное
- 1 шт. Яичный белок
- 1 щепотка Соль

Для начинки:

- 1 уп. Ванильный сахар Dr. Oetker
- 1 ч. л. Кукурузного крахмала Dr. Oetker
- 160 мл. Сок 2-х лимонов
- 1 шт. Цедра лимона
- 4 шт. Желтки
- 80 г Сахар
- 60 г Масло сливочное

Еще:

- Глазурь со вкусом марципана Dr. Oetker
- 1 шт. Цедра лимона - для украшения
- 30 мл. Теплое молоко

- 1 В чаше миксера смешиваем все ингредиенты для теста и быстро замешиваем песочное тесто к-образной насадкой.
- 2 Скатываем тесто в шар, заворачиваем в плёнку и отправляем в холодильник на 30-40 минут.
- 3 Для лимонного крема в сотейнике перемешиваем цедру 1 лимона, 4 желтка, ванильный сахар, лимонный сок двух лимонов. Ставим на средний огонь, постоянно помешивать, пока масса не станет густой.
- 4 Добавляем крахмал, хорошо перемешиваем венчиком и снимаем с огня, вводим сливочное масло и хорошо перемешиваем.
- 5 Перекладываем крем в глубокую ёмкость, накрываем плёнкой в контакт и отправляем в холодильник.
- 6 Тесто раскатываем в прямоугольник на пергаменте, размером с противень.
- 7 Перекладываем тесто на противень и отправляем в духовку, разогретую до 240° на 10-12 минут.





- 8 Получившийся корж остужаем и разрезаем поперёк на две равные части (если необходимо, выравниваем края коржей).
- 9 Обильно смазываем один корж лимонным кремом, накрываем вторым коржом и отправляем в холодильник пропитываться минимум на 1 час.
- 10 Смешать сухую глазурь и молоко строго по инструкции, затем покрываем сверху лимонное пирожное полоски.
- 11 Смешать сухую глазурь и молоко строго по инструкции, затем покрываем сверху лимонное пирожное полоски. Лимонное ароматное пирожное готово! Приятного аппетита!

