

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



- **Для суфле:** Желатин - 1 пачка (20 гр.).
- Сметана 35% жир. - 200 гр.
- Сахар - 50 гр., Йогурт - 400 мл.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -

- Творожная масса - 250 гр.
- Цедра 1 лимона.



Желатин.

Желатин заливаем 200 мл. холодной воды. Оставляем набухать.

Готовим бисквит.



Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -

Смешиваем яйца с сахаром, хорошо взбиваем.



Добавляем мягкое масло, хорошо взбиваем.



Добавляем гашёную соду, муку. Хорошо перемешиваем.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



Противень застилаем фольгой.

Готовое тесто выкладываем на противень, разравниваем, толщиной 1 см.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.



Готовим суфле.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -

Творожную массу и йогурт, (любой, на ваш вкус, у меня черничный), перемешиваем до однородно



Сметану взбиваем с 50 гр. сахара.



Соединяем творожную массу и сметану.

Набухший желатин нагреваем до полного растворения постоянно помешиваем.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



В творожную смесь добавляем цедру лимона, натёртую на мелкой тёрке.



Выливаем тёплый (но не горячий) желатин в творожную массу, одновременно взбивая миксером.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



Нам понадобится глубокая форма (у меня форма 25х20х5). Застылаем её фольгой. Из бисквита



Из оставшегося бисквита готовим крошку.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



На бисквит выливаем творожное суфле.



Посыпаем суфле крошкой и ставим в холодильник на 2-3 часа.

Песочное печенье с суфле

Добавил(а) Оля
20.01.11 05:11 -



Когда суфле застыло, вынимаем из формы. Нарезаем на порционные пирожные.

Приятного чаепития!!!

{kunena_discuss:16}