тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Моти с клюквой и ванилью



На 6 штук

Ингредиенты

Для теста

Клейкая рисовая мука — 75 г

Сахар — 25 г

Вода — 110 мл

Крахмал — для подпыла

Для начинки

Творожный сыр — 120 г

Сахарная пудра — 15 г

Ванильная паста — ¼ ч. л.

Клюква — 60 г

Сахар — 15 г

Холодная вода — 10 мл

Кукурузный крахмал — 3 г

Как приготовить

1. Смешайте сыр, пудру и ванильную пасту. Охладите. Прогрейте клюкву с сахаром. Влейте крахмал, разведённый в холодной воде. Доведите до кипения и остудите.
2. Смешайте муку, 25 г сахара и 110 мл воды. Прикройте миску. Грейте в СВЧ 2 минуты при 800 Вт, перемешав через минуту. Если тесто ещё жидкое, догревайте по 20 секунд. Для розового цвета добавьте в тесто каплю пищевого красителя.
3. Расплющите 6 порций тёплого теста на столе с крахмалом. Добавьте холодный крем и клюквенную начинку. Защипните края.

59 уроков в подарок

При покупке курса по акции. Откройте условия по QR-коду или по ссылке.

Посмотреть условия