

Пирожное бисквитное со сливочным кремом.



- **Ингредиенты:**
- Яйца- 100 гр
- Мука - 120 гр
- Сахар - 80 гр
- Разрыхлитель теста - 5 гр
- Сливочное масло - 200 г
- Сливочный сыр - 500 г
- Сахарная пудра - 80 гр

- Яйца с сахаром взбиваем до устойчивой пышной пены. Для бисквита обычно яйца взбивают около 10 минут. Пока не образуется густая, пышная масса. След сделанный миксером должен держаться на поверхности яиц около 8-10 секунд или не сходиться вовсе.



- Просеиваем в яйца муку с разрыхлителем и тщательно перемешиваем лопаткой.



- Выливаем тесто в форму .
Размеры моей формы 27 на 26 сантиметров. Печь такой корж нужно около 10 минут в разогретой до 180°С градусов духовке. Готовность проверяем деревянной палочкой.



- Готовый корж полностью остужаем.



- Готовим крем. Сливочное масло соединяем с сахарной пудрой и взбиваем до посветления . Взбивать нужно около 5 минут. А чтобы масло не сворачивалось оно должно быть непременно комнатной температуры, натуральным и жирностью не менее 83%.



- Взбитое масло должно иметь легкий глянцевый блеск и плотную кремовую консистенцию.



- Добавляем в крем охлажденный сливочный сыр и взбиваем все миксером до однородности.



- При желании крем можно окрасить пищевыми красителями.



- Для удобства бисквитный корж разрезаем на 4 части. Затем каждую часть разрезаем на 2 коржа.
- Смазываем коржи кремом и накрываем половинками.
- Перед подачей посыпаем пирожное сахарной пудрой и украшаем сахарным декором.

