

ПИРОЖНОЕ ПАС



У  
ИЩО





# ИНГРЕДИЕНТЫ



## **бисквит:**

3 яйца  
150 г сахара  
150 г муки

## **суфле:**

200 мл сливок 33-35%  
200 мл молока  
100 г сахара  
10 г желатина

## **также:**

консервированные или свежие  
абрикосы



# Желе



1. Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания

2. Затем желатин нагреть до полного растворения крупинок (не кипятить).





# суфле

1. Сливки взбить с сахаром.

2. Добавить молоко, перемешать.







3. Влить желатин, перемешать.

4. Поставить суфле в холодильник (на 5-15 минут), чтобы оно немного загустело.



# БИСКВИТ



1. Яйца взбить с сахаром.

2. Всыпать муку, перемешать.







3. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить тесто, разровнять.

4. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 15-20 минут.





1. На остывший корж выложить суфле, разровнять.

2. Поставить в холодильник на 5-6 часов.





1. При помощи трафарета (или от руки) вырезать фигурки в виде яйца.

2. С абрикосов срезать верхушку, подходящую по размеру (это будет символизировать желток).





**ПИРОЖНОЕ ГОТОВО!**









# интернетресурсы

[www.say7.info/cook/recipe/682-Pirozhnoe.html](http://www.say7.info/cook/recipe/682-Pirozhnoe.html)