Лимонные пирожные

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	10 Mins
штук	8
прибор	CombiSteamer V6000 PowerSteam с 2022 года

с листьями чая «Эрл Грей»

Тесто

50 г сливочного масла, мягкого

100 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

200 г сметаны

150 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

1 необработанный лимон, тертая цедра

2 ст. л. сушеных листьев чая «Эрл Грей»

Цукаты из лимонной цедры

1 необработанный лимон

60 г сахара

500 мл воды

Глазурь

½ пластинки желатина

50 г белого шоколада

½ лимона, только сок

1 ст. л. жирных сливок

½ ч. л. сахара

Тесто

Хорошо перемешать венчиком сливочное масло, сахар, яйцо, соль и сметану в миске. Смешать муку и разрыхлитель и тщательно вмешать в смесь. Добавить цедру лимона и чайные листья.

Вылить тесто в формочки для маффинов.

Выпекание

Выпекать маффины на закаленном стеклянном лотке на среднем уровне в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 200 °C в течение 10 минут.

Дать остыть после выпечки.

Цукаты из лимонной цедры

Очистить лимон от цедры и выжать сок.

В небольшой сковороде довести до кипения сахар и воду, добавить цедру и сок и на среднем огне уварить до консистенции сиропа.

Слить жидкость, дать стечь цедре и выложить на бумагу для выпечки.

Глазурь

Замочить желатин в холодной воде.

Нагреть шоколад, лимонный сок, сливки и сахар в небольшой сковороде на слабом огне.

Выдавить желатин, добавить и размешать до полного растворения. Отставить глазурь в сторону.

Украшение

Смазать пирожные глазурью, сверху выложить цукаты из лимонной цедры.

Шаги приготовления

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 200 °C в течение 10 Mins

Аксессуары

Стеклянный лоток закаленный

8—10 формочек для маффинов из силикона или бумаги

Дополнительная информация

Составлен	05.09.2023