



пирожное «КАРТОШКА»

15 штук

В свое время я с удивлением узнала, что настоящее пирожное «Картошка» делается из светлого бисквита, обваливается в какао и потому в итоге

действительно напоминает картофельные клубни. Но этот рецепт – для любителей привычной шоколадной «картошки», здесь в бисквит я советую добавить рубленые орешки, крем приготовить с настоящим шоколадом, а сами пирожные заглазировать шоколадным ганашем. Попробуйте сделать эти пирожные совсем маленькими, размером с конфету, или, как говорится, «на один укус», так они будут смотреться просто великолепно.

Бисквит: 3 яйца • 90 г сахара • 90 г муки

Крем: 100 г масла • 50 г сахара • 40 г сливок жирностью не менее 20% • 40 г шоколада • 2 ст. л. коньяка • 1 коф. л. ванильного экстракта

Глазурь: 100 г масла • 100 г шоколада

Также: 75 г миндаля

Форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой

Кондитерский мешок с насадкой «звездочка»

Разогрейте духовку до 200 °C

1. Для бисквита взбейте желтки с половиной сахара до получения очень светлой густой массы. Взбейте белки до пиков, добавьте сахар и взбейте до плотности и блеска.
2. Соедините обе массы, всыпьте просеянную муку и аккуратно перемешайте.
3. Переложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпекайте в заранее разогретой до 200 °C духовке 25 минут.

Проверьте готовность – спичка должна выходить сухой из центра пирога.

4. Готовый бисквит остудите и оставьте на несколько часов*.
5. Миндаль почистите, поджарьте 15 минут в духовке и порубите в не слишком мелкую крошку.
6. В комбайн же к миндалю положите наломанный бисквит и порубите. Пересыпьте крошку в большую миску.
7. Для крема насыпьте в кастрюльку сахар, добавьте сливки и слегка подогрейте до растворения сахара.
8. Добавьте наломанный шоколад и размешайте до растворения шоколада. Остудите до комнатной температуры!
9. Взбейте масло до светло-кремового цвета, добавляйте понемногу шоколадную смесь, хорошо взбивая.
10. Влейте коньяк и ванильный экстракт, взбейте еще раз тщательно. Отложите полную столовую ложку крема в корнетик с фигурной насадкой.





- 11. Сборка.** Оставшийся крем смешайте с бисквитными крошками и орехами в густую однородную массу.
- 12. Вылепите 15 пирожных, отправьте их в морозилку (чтобы потом глазурь быстрее застывала).**
- 13. Для глазури растопите шоколад с маслом.** Окунайте в смесь пирожные (удобно их накалывать на двузубую вилку или зубочистку^{**}) и укладывайте на бумагу для выпечки.
- 14. Поставьте в холодильник.** Застывшие пирожные положите в бумажные подложки.
- 15. На холодные заглазированные пирожные отсадите оставшийся крем.**

Примечание:

* Зачем выстаивать? Бисквит приобретает более упругую и прочную структуру. Он ни в коем случае не должен засохнуть! Если в доме очень сухо, накройте бисквит пленкой или уберите в пакет, когда остынет.

** Следы от вилки потом легко замаскировать кремовыми украшениями. Если вы не планируете украшать, то капните на след маленькую каплю глазури.

