

# Слоёное пирожное с шоколадным маскарпоне

Мама с нами, а значит мы с вкусняшками. Время полуфабрикатов и сухомяток закончилось. Слоёное пирожное у нас не просто так, а с ягодками, с шоколадным маскарпоне и вообще приготовлено с маленьким, но эффектным секретом в приготовлении (который для вас может быть вовсе даже не секрет, а для нас так стал откровением). Но подробности как всегда по ссылке у нас на сайте.



#пища #слоёное тесто #маскарпоне #ягода

## Слоёное пирожное с шоколадным маскарпоне. Ингредиенты:

Замороженное слоёное тесто – 250 граммов

Маскарпоне – 250 граммов

Сливки 30% – 50 миллилитров

Шоколад темный – 100 граммов

Ягоды (у нас были малина, голубика и клубника) – 200 граммов



## **Слоёное пирожное с шоколадным маскарпоне. Приготовление:**

Достать тесто из морозильника, дать ему подтаять минут пять и аккуратно разрезать на четыре части.

Выложить прямоугольники теста на застеленный пергаментом противень и поставить в холодную (именно в холодную) духовку. Включить нагрев, выставить температуру 200 градусов по Цельсию. Тесто должно сильно подняться, примерно через 20 минут будет готово.

Разобрать каждый испечённый прямоугольник на три коржа и полностью остудить.

Поломать на кусочки шоколад, смешать со сливками и растопить. Остудить немного и смешать с маскарпоне.

Каждый корж смазать кремом из шоколада и маскарпоне. На нижних

двух слоях на крем можно положить любые ягоды. Уложите три коржа друг на друга так, чтобы верхний корж был без ягод.

При подаче пирожные можно украсить ягодами или сахарной пудрой.

Рецепт из журнала “Коллекция рецептов” – “Школа гастронома”.



[Мороженка! или Пирог с маскарпоне](#). Мороженка! Первая реакция, когда пробуешь пирог с маскарпоне. Полная иллюзия, что на тестовую основу выложили мягкое сливочное мороженое. Такая няма...

[Десерт с маскарпоне и клубникой](#). Банально, но среда – маленькая пятница. Устройте себе праздник. Пусть у вас на столе будет только десерт с маскарпоне и клубникой. Главное – настроение! Ведь праздник – он внутри каждого из нас. Независимо от цвета дат в календаре. Дарите праздник родным и близким. И вам воздастся тем же.

[Мини чизкейки с черникой и маскарпоне](#).

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),

[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).