Пирожные с финиками и экзотическим муссом (17 января 2015)

Вчера, сделав работу, вечер посвятила переводу статей и разбору материалов на компьютере. Увидела рецепт и решила сделать, он быстрый, вкусный, и как раз надо было утилизировать пюре из экзотических фруктов (его осталось немного, но коробка место в моей маленькой морозилке занимала большое).
По вкусу мне очень понравилось, по сути, это кекс с финиками, но мусс придает кислинку и все вместе получается очень гармонично. Хороший вариант к чаю.





Ингредиенты на форму 14х14см:

Финиковый кекс

63г фиников без косточек

1/4 ч.л. соды

3/8 ч кипятка (1 чашка =250мл))

31г сливочного масла

53 г коричневого сахара

1/4 ч.л. ванильного экстракта

1 небольшое яйцо

120 г муки

0.5 ч.л. разрыхлителя

Финики нарезать на маленькие кусочки, залить кипятком, добавить соду. Дать постоять 20 минут.

Сливочное масло взбить с сахаром. Добавить экстракт ванили и яйца, взбить. Добавить финики с водой и содой (можно пробить блендером в пюре, чтобы не чувствовались кусочки), всыпать муку с разрыхлителем, перемешать. Выложить в форму 14х14см. Выпекать пир 180С 25-30 минут. Проверить готовность зубочисткой.
Остудить, вынуть из формы.

Мусс с экзотическими фруктами (в оригинале с манго):
6 г желатина
200 г пюре экзотических фруктов (лайм, банан, ананас, маракуйя, манго)
56 г сахара
2 ч.л. лимонного сока
100 г взбитых сливок
90 г йогурта

Замочить желатин в холодной воде.
Пюре, сахар и лимонный сок довести до кипения, добавить желатин. Остудить до 30С. Добавить йогурт и взбитые сливки.

Форму 14х14см по бокам простелить ацетатной пленкой (можно полосками пергамента). Уложить на дно бисквит, вылить сверху мусс. Охладить в холодильнике до застывания или положить на 1-1.5 час в морозилку.
Вынуть, снять форму и ацетатную пленку. Нарезать на кусочки, украсить по желанию.
Приятного чаепития!

Комментарии (40)

> **irsenas** 17 января 2015 00:13
> представляю, какой интересный вкус!

eastflower 17 января 2015 00:31

Ирочка, получилось очень вкусно и необычно. А самое главное, что довольно быстро.

iiirusya 17 января 2015 00:21

Интересно попробовать!

eastflower 17 января 2015 00:35

Ирочка, буду рада, если тебе понравится.

i_muminov 17 января 2015 00:28

Выглядит очень многообещающим! Елена а декор из чего?

eastflower 17 января 2015 00:36

Искандар, спасибо! Декор - это шоколад. Мне подарили переводные листы: на листе нарисован рисунок какао маслом, только шоколадом залить надо, застынет, рисунок остается на шоколада. Это с Нового года остался, решила использовать :))

i_muminov 17 января 2015 00:38

Елена интересное новшество, несомненно оно повысит изящность декора! КРУТО!!!

natavera15 17 января 2015 00:41

какое интересное пироженное)тропики)

eastflower 17 января 2015 01:11

Спасибо! Убила 3-х зайцев: поборола лень, к чаю испекла сладкое и морозилку разгрузила :))

julia_lemira 17 января 2015 02:07

Такие мило-утонченные получились пирожные.

eastflower 17 января 2015 11:46

Юленька, спасибо!

filifera 17 января 2015 02:23

Лена, ну не даешь ты нам покоя!:)) Я только закончила печь штоллен, села к компьютеру, а тут - новый рецепт. И что делать? Печь, конечно - ведь такая красота и вкуснота!:) Леночка, уточни, пожалуйста: воду с фиников надо слить, или прямо с жидкостью их добавить в тесто? Думаю, раз туда добавлена сода, то, наверно, прямо с водой в тесто? Кстати, у меня поверхность у штоллена получилась довольно корявой, т.к. тесто было густое, и его трудно было разровнять. Что-то не так я сделала? По вкусу пока не могу ничего сказать, настроена отправить его на выдержку.:)

eastflower 17 января 2015 11:45

Леночка, спасибо! По поводу штоллена, думаю, зависит все от творога. А вообще тесто эластичное, не тугое. Моя поверхность вроде бы тоже была корявой. но ее не видно под сахарной пудрой :)).Финики прямо с жидкостью. Если не любишь кусочки, то можно блендером измельчить в пюре.

filifera 18 января 2015 13:58

Лена, кекс уже сделала и опробовала:), а мусс еще только предстоит. Кекс делала со своими небольшими корректировками: немного увеличила количество масла и уменьшила муку, а еще, тскать для большей экзотичности:), добавила в тесто цедру лайма, апельсина и лимона (эти две остались от настоек на водке) и имбирные цукаты. Да, еще буквально чуть-чуть смесь 5-ти специй. Финики положила кусочками. Кекс получился обалденно вкусный, а какой запах от него стоял в квартире! Раньше у меня в любимчиках был один из банановых кексов, а теперь можно смело прибавлять и этот. Спасибо тебе за рецепт!

eastflower 18 января 2015 14:26

Леночка, какая ты скорая и креативная. Думаю, с цедрой ох, как ароматно оплучилось и со специями. Рада, что понравился :)), спасибо тебе за отзыв. Сижу улыбаюсь :)))

filifera 23 января 2015 13:07

Лена, наконец-то могу отчитаться и по пирожным с муссом. Удалось угостить несколько человек:), всем понравилось, просили рецепт.:) А мои впечатления следующие:1 - готового экзотического пюре у меня не было, я делала сама из 4-х фруктов (маракуйю заменила на клементин, манго не добавляла). Боялась, что будет доминировать вкус банана, я их не очень люблю, только в выпечке - но нет, в готовом муссе все оказалось довольно гармонично;2 - мне показалось, что кекс, который очень вкусен сам по себе, все-таки в сочетании с муссом проигрывает, напрашивается сделать его понежнее. Пока не очень понимаю, как этого добиться, но есть большое желание сделать еще раз, дополнив парочкой других слоев - т.е. по сути, это будет полноценный торт. Спасибо за замечание насчет креативности - это именно то, что сподвигает меня к занятиям этим делом.:)))

eastflower 23 января 2015 15:55

Да, кекс он грубоватый, я бы его так ела ,без мусса, но мусс только сладость сглаживает. Рада, что твоим дегустаторам понравился. Понежнее его можно сделать, пробить финики, чтобы было пюре, думаю будет получше.

filifera 24 января 2015 00:35

Лен, нет, у меня кекс получился в меру сладким, не приторным. Я схитрила:) - добавила в тесто чуть соли и немного уменьшила количество воды, заменив ее лимонным соком. А если вместо воды взять горячее молоко - наверно, понежнее тесто получится? Финики кусочками хочется сохранить, мне нравится с ними.

eastflower 24 января 2015 00:40

Может, масла побольше взять и молока.

aranart 17 января 2015 03:15

Очень интересно)

eastflower 17 января 2015 11:45

Дарик, спасибо!

electrolyte_14 17 января 2015 10:49

Очень гармонично.

eastflower 17 января 2015 11:47

Спасибо большое! Рецепт порадовал :)

sunpolina 17 января 2015 10:55

Какая красота! Как из кондитерской :)

eastflower 17 января 2015 11:48

Полиночка, спасибо! Получилось быстро и вкусно, я сразу на него запала, как увидела. Усилий минимум, а удовольствия море. Дети ели сначала крем, а закусывали кексом, так забавно за ними наблюдать.

armushik 17 января 2015 13:08

Представляю,какие они вкусные!Выглядят чудесно!

eastflower 17 января 2015 17:09

Армине, спасибо большое! А главное, что времени на них совсем немного уходит. Да, и солнышком немного пахнет :)

7chocolat 17 января 2015 16:52

Лена, зови своих голосовать, не скромничай!

lanochka08 17 января 2015 16:54

Здорово!!! Представлю какие они ароматные и вкусные!

eastflower 17 января 2015 17:08

Светочка, спасибо! Ага, получились такими необычными. Я своих экзотикой не так часто балую :), хотя уже пора тортики делать, а то пюре манго лежит без дела.

lanochka08 17 января 2015 19:58

ну мальчики едят такое?я вот на ДР мужа делала бисквитный торт и прослоила бананом и вишней- так старший не кушал тортик из-за вишни… кисло ему было)))

eastflower 19 января 2015 13:35

Мои едят, сын даже лимонное мороженое просил, поел, но было кисло :)), он и ягоды ест размороженные без сахара.

lanochka08 19 января 2015 14:52

молодец!а мой не хочет..

liligorina 18 января 2015 20:16

Очень симпатично))) Люблю выпечку с финиками, и просто финики тоже люблю))

eastflower 19 января 2015 13:36

Лиля, спасибо! Финики очень люблю, выпечку открыла для себя недавно, эх, сколько еще открывать и открывать :))

agro_al 19 января 2015 12:39

Лена, какие красивые пирожные!

eastflower 19 января 2015 13:34

Мариночка, спасибо!

m_vredinka 21 января 2015 20:59

Какой интересный рецепт! Беру в закладки :)

eastflower 21 января 2015 21:42

Готовьте на радость :))

m_vredinka 21 января 2015 21:44

Спасибо, обязательно :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

