Тарт с клубникой и маскарпоне по рецепту Ladurée (31 июля 2016)

Готовится легко и просто. Сочетание маскарпоне и клубники очень вкусное.



Рецепт песочного теста здесь.

Рецепт крема брала здесь.

Выпечь песочную основу. Остудить.

Крем с маскарпоне:

2 г желатина

30 г сливок 33%

62 г сахара

250 г маскарпоне

Желатин замочить в холодной воде. Сливки сахаром довести до кипения, добавить разбухший желатин, размешать.

Остудить до комнатной температуры, смешать с маскарпоне.

Выложить крем в песочную основу. Дать застыть в холодильнике.

Украсить свежей клубникой (200-300 г).

Приятного чаепития!

Комментарии (4)

> **Наталья** 5 марта 2018 09:33
>
> Здравствуйте, а какой размер формы?

> **Наталья** 5 марта 2018 09:33
>
> Здравствуйте, а какой размер формы?

> **Наталья** 5 марта 2018 09:34
>
> Здравствуйте, а какой размер формы?

> 2 апреля 2018 14:47
>
> Здравствуйте! Это форма 22х10х2 см

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

