

Лимонные «Валентинки» **пирожные**



Вот уже скоро 14 февраля и «на носу» День всех влюблённых (День Св.Валентина) – праздник, который отмечается во многих странах мира.

В

этот день принято дарить своим любимым и дорогим людям разные подарки, сладости (чаще всего в форме сердечка), ну и само собой

валентинки со стихами и признаниями в любви. Мы же предлагаем вам одарить своих дорогих и любимых фантастически вкусными пирожными. Рецепт довольно простой – убедитесь в этом сами.

Ингредиенты:

Яйца 5шт

Цедра лимона

Сахар

Сметана 150-200мл

Мука

Сода – щепотка (гашенная)

Масло растительное для смазывания формы

Взбитые сливки готовые или белки взбитые в плотную пену с сахарной пудрой.

Ягоды для украшения

Способ приготовления:

Шаг 1:

Отделяем белки от желтков, добавляем в обе посуды сахар. (Посуда не

должна быть металлической и эмалированной).

Взбиваем миксером сначала белки, потом желтки.

Соединяем желтки с белками, добавляем цедру лимона, сметану, соду,

вымешиваем миксером на медленной скорости в одном направлении добавляя

понемногу муку. Тесто должно как на оладьи, можно чуть гуще.

Шаг 2:

Разливаем тесто по формочкам смазанным маслом (конечно в День Св.Валентина мы выбираем форму сердечка).

Не забываем, что тесто поднимется почти в два раза.

Выпекаем. Выпечка занимает буквально 10 минут.

Освобождаем пирожные от формы на кухонную салфетку.

Даем остыть.

Шаг 3:

Остывшие пирожные покрываем слоем взбитых сливок и украшаем ягодами.

Эффектно смотрится клубника с малиной.

Если нет возможности приобрести магазинные взбитые сливки – не беда!!!

Готовим глазурь сами, для этого взбиваем миксером белки с большим

количеством сахарной пудры до очень густой пены. Готовность определяем

таким образом: чайную ложку макаем в белки и переворачиваем «вверх

ногами», взбитые белки должны остаться неподвижными.

Лимонные пирожные «Валентинки» готовы.

Приятного аппетита!