



Вкусное и очень эффектное украшение праздничного стола. Розы можно делать на "стеблях", используя для этого, например, соломку ванильную или фруктовую. Но можно сделать цветы и бутоны сами по себе, разложив их в неглубокой вазочке.

Рецепт довольно простой, но главная хитрость - розы нужно "лепить", пока "лепестки" ещё горячие. Чтобы пальцы не сильно обжигать, можно использовать тонкие х/б рукавицы, но на мой взгляд, это не очень удобно. На самом деле, "розы" не так сложно делать, как может показаться на первый взгляд.

Ингредиенты:

- яичные белки - 4 шт.
- сахарная пудра - 100 г
- масло сливочное - 100 г
- мука - 100 г
- ваниль

Приготовление:

Белки сильно взбить миксером до образования очень густой пены. Осторожно добавить сахарную пудру и ваниль. Затем - размягчённое сливочное масло и муку.

Духовка должна быть хорошо разогретой. Противень застелить пергаментной бумагой и выкладывать полученную массу чайной ложечкой, разравнивая и придавая округлую форму. За один заход нужно выпечь 8-10 лепестков, не более, чтобы успеть их свернуть в розочки, пока они ещё горячие. Толщина будущих "лепестков" должна быть 2-3 мм. Выпекаются "лепестки" 4-6 минут - как только начинают становиться золотистого цвета - нужно доставать из духовки и аккуратно снять их с противня лопаточкой.

Теперь вспоминаем, как выглядит роза, и лепим из лепесточков розы. Держа в руках первый лепесточек, скручиваем его потуже. На него лепим второй и т. д. "Лепестки" пока горячие - не крошатся и очень пластичные. Но надо приловчиться и делать всё быстро - "коржики" быстро остывают!

Когда первая роза готова, можно приступать к выпеканию следующей.

Если вы хотите делать розы на соломке, то лепестки нужно сразу прикреплять к соломке, пока они ещё горячие.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}