



Інгредієнти 5 порц.

♦ = Kotányi Produkte

50 г	Вершкового масла
150 г	Борошна
4	Яйця
250 мл	Води
	♦ Сіль морська йодована

Для начинки:

400 г	Збитих вершків
0.5 ст.л.	Цукрової пудри
1 ст.л.	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
1 пакетик	Зміцнювач для вершків
5 ст.л.	Яєчного лікеру
	Свіжі ягоди, за бажанням, на гарнір

Слойки з кремовою начинкою

⌚ 45—60 хв



Приготування

- 1 Для тіста: покласти в воду щіпку солі та вершкове масло, довести до кипіння. Потім зняти з вогню і по ложці вмішувати борошно. Знову поставити на плиту.
- 2 Постійно помішувати, поки тісто не стане грудкою. Потім зняти з плити і дати повністю охолонути. Збити яйця в мисці, а потім вмішувати яйця в тісто, поки тісто не почне вільно відставати від ложки.
- 3 Розігріти духовку до 220°. Наповнити миску водою і поставити її на дно духовки, щоб утворився пар.
- 4 Вистелити деко пергаментним папером. Помістити суміш у кондитерський мішок і викласти на папір для випічки за допомогою зірчастої насадки. Переконайтеся, що між ними достатньо місця. Випікати в духовці 30 хвилин. Духовку в цей час відкривати не можна.
- 5 Відразу після випікання слойки розрізати горизонтально і дати їм охолонути. Завдяки цьому вони залишаються пухкими всередині та хрусткими зовні.
- 6 Для начинки: збити вершки з зміцнювачем для вершків, яєчним лікером і різними видами цукру. Наповнити слойки кремом.
- 7 Посипати цукровою пудрою і прикрасити свіжими ягодами за бажанням. Смачного!

