

# 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!

## 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 |