



Сендвичи со јагода и шлаг

Ова е прекрасен летен рецепт кога ќе посакате да ги поканите пријателите на гости ... Нема покарактеристичен летен вкус од јагоди и шлаг...



Состојки:

- 15 јагоди
- 200 милилитри шлаг
- 4 белки од јајце
- 115 грама шеќер
- 115 грама шеќер во прав

Чекор 1

Загрејте ја рерната на 100 степени и почнете да ги сечкате јагодите... Исечкајте ги на ситни парчиња... Од една јагода треба да добиете 5-6 парчиња.

Чекор 2

Сега ќе го матиме шлагот... Со миксер матете го слаткиот шлаг додека да се згусне и стврдне... Кога ќе биде готов, одозгора треба да се појават врвови.

Чекор 3

Следни ќе ги направиме пуслиците... Прво ќе ги одвоиме жолчките од 4 јајца... Тоа лесно можете да го направите со раце, но внимавајте во чинијата да не ставите дел од жолчките или лушпа од јајцето затоа што подоцна ќе ви биде потешко да ги изматите белките...

Матете со висока брзина неколку минути додека да добиете цврста текстура...

Потоа ставете го и шеќерот и продолжете да матите...

На крај, исклучете го миксерот и почнете да го ставате шеќерот во прав... Ставајте по една третина од одвоената количина... Правете го тоа нежно за да создадете лесна текстура на смесата...

Чекор 4

Земете ја Делимано тавата за рерна и обложете ја со хартија за печење... Потоа земете голема лажица и со неа направете поединечни купчиња шлаг...

Ставете ги да се печат во рерна загреана на 100 степени 1 час и 15 минути...



Чекор 5

Извадете ги од рерна и оставете ги да се изладат, а потоа нежно одлепете ги од хартијата...

Чекор 6

Време е за сервирање: Земете една пуслица и покријте ја со шлаг, ставете малку јагоди и потоа уште малку шлаг, а на крај поклопете со уште една пуслица...

Повторувајте ја постапката додека да ги направите сите сендвичи... сервирајте ги со попладневниот чај на терасата!

Совет

Крцкави и тегави пуслици со сладок шлаг и прекрасни сочни јагоди... Со овој рецепт се прават околу 16 пуслици... Во смесата можете да ставите и какао и да направите чоколадни пуслици.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk