

Выпечка к Рождеству



Анна ХУЗАР,
кулинарный
блогер,
alpenkoch.com

На этот раз своими секретами вкусных сладостей с нами поделилась Анна Хузар, кулинарный блогер со “стажем”.

“Я уже несколько лет живу в Австрии. И за это время успела узнать и полюбить традиционную австрийскую кухню. Хочу с вами поделиться своими любимыми

праздничными рецептами. Рождественская выпечка неизменно ассоциируется у нас с запахами корицы и ванили, а мандарины еще с детства приносят в дом ощущение праздника. Как хорошо, что некоторые блюда полностью передают атмосферу Рождества!”

Нежный торт с мандаринами 150 мин

Для коржей: 5 яиц, 300 г сахара, 300 мл молока, 175 мл подсолнечного масла, 450 г муки, 3 чайн. ложки разрыхлителя. Для крема: 650 мл сливок, 50 г сахара, 16 г загустителя для сливок, 300 г консервированных мандарин. Для украшения: миндальные листочки, песочное печенье.

- Яйца смешайте с сахаром, добавьте молоко и масло. Муку смешайте с разрыхлителем и добавьте к тесту, размешайте до однородной массы.
- 1/3 теста влейте в форму (Ø24 см), устланную бумагой для выпекания, и поставьте в духовку на 15–20 мин при t 180°C. Достаньте и дайте остыть. Выпеките еще 2 коржа.
- Сливки взбейте с сахаром и загустителем. Мандарины обсушите. На нижний корж выложите 1/3 сливок и половину мандарин, накройте вторым коржом. Повторите один раз, а верхний корж обмажьте оставшимися сливками. Поставьте в холодильник на 2–3 часа.
- Готовый торт украсьте сверху миндальными листочками и песочным печеньем.



☑ Рецепт из Австрии

Медовые пряники 70 мин Lebkuchen

300 г ржаной муки, 180 г сахара, 10 г соды, 2 яйца, 80 г меда, молотые специи (по 2 г мускатного ореха, кардамона, кориандра и имбиря, 6 г гвоздики, 15 г корицы), молоко, 1–2 яблока.

- Муку смешайте с содой, затем добавьте яйца, сахар, мед, специи для лебкучен. Хорошо перемешайте и оставьте на несколько часов (лучше на ночь).
- Раскатайте тесто и вырежьте пряники любой формы.
- Духовку разогрейте до 170°C, разложите фигурки на бумаге для выпекания, а затем смажьте их молоком.
- Запекайте около 10 мин, пока цвет пряников не станет красивого коричневого оттенка. Хранить эти пряники лучше в закрытой форме, добавив к ним порезанные яблоки — это придаст им аромата.



☑ Рецепт из Австрии